И. Г. КОНСТАНТИНОВА

МИЛЛИОН ВЕЛИКОЛЕПНЫХ БЛЮД

ДЛЯ ЮБИЛЕЕВ, СВАДЕБ И ПРАЗДНИЧНЫХ СТОЛОВ НАРОДОВ РОССИИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пищевые привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении веков. Так постепенно возникали национальные кухни – неотъемлемая часть любой национальной культуры.

В основе каждой национальной кулинарии лежат два главнейших фактора, тесно связанных между собой: набор исходных продуктов и способ их обработки. Национальные кухни, используя одно и то же пищевое сырье, применяют каждая собственную технологию и приемы тепловой обработки, сочетание ингредиентов. Разные подходы к приготовлению пищи возникли не только вследствие различных климатических условий и, следовательно, разного набора пищевого сырья, – они продиктованы религиозными обычаями, системой культовых запретов, социальной регламентацией образа жизни того или иного народа. Разумеется, все это нашло отражение и в приготовлении праздничных блюд народов нашей страны.

- Ирина Геннадьевна Константинова
  - Слово к читателю
  - Праздничные национальные блюда
    -
    - Из русской кухни
      - Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком
      - Салат из помидоров и зеленого салата
      - Салат из помидоров, чеснока и лука
      - Салат из свежих огурцов и сыра
      - Салат «Весенний»
      - Салат из редиса и свежих огурцов
      - Салат из свежей капусты
      - Салат из квашеной свеклы
      - Салат из соленых огурцов
      - Салат из соленых груздей с луком
      - Салат из соленых грибов с квашеной капустой
      - Салат «Оливье»
      - Салат «Русский»
      - Холодец из говядины
      - Салат из зеленого салата и колбасы
      - Салат из печени, грибов и соленых огурцов
      - Паштет из телячьей печени

- Салат из куриного филе с грибами, овощами и сыром
- Салат из куриного филе и креветок
- Салат из куриного филе с языком и грибами
- Салат из куриного филе и огурцов
- Закуска из минтая
- Салат из сельди, соленых огурцов и картофеля
- Сельдь в пикантной заправке
- Картофельный салат с килькой
- Салат из крабов и риса
- Винегрет с фасолью и грибами
- Бульон с пирожками с мясной начинкой
- Суп куриный с домашней лапшой
- Суп из щавеля
- Суп картофельный с фрикадельками
- Суп картофельный с грибами и солеными огурцами
- Рассольник классический
- Рассольник с перловой крупой
- Щи из квашеной капусты
- Щи из квашеной капусты с консервированной сайрой
- Борщ по-флотски
- Борщ с пирожками с начинкой из зеленого лука и яиц
- Калья (старинное русское блюдо)
- Окрошка на хлебном квасе
- Макароны, запеченные с грибами
- Капуста, запеченная в сметане
- Рагу по-крестьянски
- Цветная капуста, запеченная с грибами
- Блинчики с начинкой из квашеной капусты и грибов
- Яичница по-смоленски
- Говядина, тушенная с грибами
- Жаркое по-домашнему
- Мясо с чесноком
- Говядина, запеченная с луком
- Говядина в горшочках с грибами
- Говядина по-строгановски
- Голубцы с мясом и рисом по-смоленски
- Битки рубленые в сметане

- Котлеты, тушенные с хреном
- Зразы «Псковские»
- Котлеты «Секрет наслаждения»
- Котлеты по-петербургски
- Отбивные котлеты под соусом
- Бефстроганов из печени
- Сердце говяжье тушеное
- Гуляш из говяжьего сердца
- Биточки из сердца
- Почки (говяжьи, бараньи, телячьи), тушенные с грибами
- Свежая фасоль, тушенная с почками
- Свиные ножки с горохом и соусом из квашеной капусты и калины
- Жаркое из курицы по-русски
- Оладьи по-волжски
- Котлеты по-гатчински
- Блинчики с куриным фаршем
- Рулет из курицы со свининой и черносливом
- Печень куриная с луком фри
- Кролик жареный
- Рыба по-московски
- Щука отварная с хреном
- Судак отварной под соусом
- Стерлядь по-новгородски
- Стерлядь, тушенная с солеными огурцами и грибами
- Караси в сметане
- Зразы рыбные по-архангельски
- Солянка рыбная
- Оладьи манные на меду с вареньем
- Запеканка из манной крупы и сметаны
- Печенье из творога и миндаля
- Хворост с яблоками
- Пирожки с квашеной капустой
- Пирожки с печенью
- Пирожки с начинкой из раков
- Пирог с квашеной капустой и сельдью
- Пирог с зеленым луком и яйцами
- Пирог «Заливные яблоки»
- Открытый пирог с земляникой
- Пирог «Русалка»
- Курник «Самарский»

- Кулебяка с мясом
- Кулебяка «Праздничная»
- Слойка с рыбой
- Рыбник
- Торт «Медовый»
- Шокооладный пудинг
- Рис с яблоками
- Яблоки в кляре
- Кисель «Медовый»
- Квас «Петровский»
- Квас «Хмельной»
- Мед пряный
- Сбитень
- Пиво «Боярское»

- Из украинской кухни
  - Салат «Киевский»
  - Салат из мозгов
  - Заливное из тушеного мяса
  - Мясные шарики заливные
  - Рулет из печени
  - Закуска из сельди
  - Сельдь по-украински
  - Заливное из судака по-украински
  - Рыбный рулет с желе из майонеза
  - Лежни картофельные
  - Кулеш с печенью
  - Кулеш картофельный
  - Суп картофельный с галушками
  - Юшка картофельная с кабачками
  - Юшка картофельная с мясом
  - Борщ «Украинский» с мясом
  - Борщ по-киевски
  - Борщ с квашеными яблоками
  - Борщ с печеной свеклой
  - Борщ с мясными галушками
  - Борщ с баклажанами
  - Капустник «Запорожский»
  - Капустник с фасолью
  - Холодник по-украински
  - Буженина, шпигованная чесноком и луком
  - Верещака
  - Котлеты по-киевски
  - Крученики из печени
  - Тушеные шарики из печени

- Колбаса из печени
- Почки, тушенные с грибами
- Рубцы по-украински
- Рыбные крученики по-киевски
- Колбаски рыбные в соусе
- Рыбные котлеты по-харьковски
- Рулет картофельный с яйцом
- Картофельные котлеты по-украински
- Галушки картофельные
- Галушки творожные
- Галушки из манной крупы
- Галушки яблочные
- Вареники с картофелем
- Вареники с квашеной капустой и грибами
- Шулики медовые с маком
- Коржи маковые
- Коржи «Батуринскиие»
- Блинчики с повидлом
- Вергуны простые
- Вергуны по-киевски
- Вергуны «Субботивские»
- Вергуны «Конотопскиие»
- Вергуны по-львовски
- Вергуны «Волынские»
- Троянда
- Соложеник яблочный
- Соложеник по-полтавски
- Соложеник вишневый
- Соложеник маковый
- Соложеник сметанный
- Пухкеники с вареньем
- Папошник простой
- Папошник по-украински
- Папошник «Подольский»
- Папошник «Праздничный»
- Печенье «Киевское»
- Виртуга с капустой
- Праздничный торт
- Пирог с вишнями
- Квас свекольный по-украински

- Из белорусской кухни
  - Паштет из говяжьей печени по-домашнему
  - Суп картофельный с салом
  - Суп картофельный с клецками

- Юшка картофельная
- Крупник
- Селянка по-белорусски
- Суп макаронный с колбасой и сыром
- Затирка по-белорусски
- Суп молочный по-могилевски
- Холодник по-белорусски
- Холодник по-мински
- Толченый картофель с салом
- Картофельно-морковные оладьи
- Картофельники
- Клецки с мясом
- Сашни белорусские с творогом
- Локшины
- Смаженики
- Смаженики с колбасой
- Картофляники
- Комы
- Хворост картофельный
- Гренки картофельные с грибами
- Омлет по-крестьянски
- Омлет по-белорусски
- Каша по-витебски
- Каша-глазатка
- Блинчики с мясом под соусом
- Котлеты «Беловежские»
- Печисто
- Руляда из поросенка
- Мачанка по-крестьянски
- Котлеты «Молодеченскиие»
- Бефстроганов с шампиньонами по-белорусски
- Баранина, тушенная с фасолью и луком
- Жаркое «Полесье»
- Котлеты «Минские»
- Вареные свиные ножки
- Печень фаршированная по-гомельски
- Печень, тушенная со сливами
- Гуляш из говяжьего сердца
- Легкое в томатно-луковом соусе
- Почки, тушенные в сметане с грибами
- Вантробянка (рубец с начинкой из ливера)
- Форшмак из мозгов
- Печень куриная, тушенная в соусе

- Шейка гусиная
- Сайда тушеная
- Рыбная селянка
- Пелюхи
- Кухон с луком
- Кулага
- Кулага с черникой

- Из армянской кухни
  - Фасоль стручковая с уксусом и чесноком
  - Спас (суп из кефира)
  - Суп из лука
  - Сунки апур (суп грибной с рисом)
  - Суп из баранины с овощами
  - Суп «Свадебный»
  - Таронский суп
  - Тархана
  - Айлазан
  - Баклажаны, тушенные с мясом
  - Яичница с хлебом и зеленым луком по-армянски
  - Ариса
  - Толма «Аштаракссская»
  - Толма «Эчмиадзинская»
  - Толма из лука
  - Кололак из баранины
  - Курица с кизиловой подливкой
  - Амич
  - Трубочки ореховые
  - Ншаблит (печенье)
  - Печенье плетеное
- Из грузинской кухни
  - Салат картофельный по-грузински
  - Салат острый
  - Капуста цветная с орехами
  - Баклажаны, жаренные с яйцами
  - Чихиртма из курицы
  - Бозартма из баранины
  - Бозартма из курицы или индейки
  - Шечаманды с мацони
  - Шечаманды с кизилом
  - Шечаманды с орехами и пряной зеленью
  - Картофель с ткемали
  - Каурма из картофеля
  - Чоги

- Баклажаны с орехами
- Баклажаны с чесночной подливкой
- Купаты
- Баранина тушеная
- Свинина, жаренная с яйцами
- Жаркое из телятины с вишнями
- Селянка по-грузински
- Чахохбили из курицы
- Цыплята табака
- Желудки куриные под соусом
- Мацони
- Сулугуни жареный
- Чемква
- Козинаки
- Мчади
- Када
- Соус ткемали
- Соус из кислых слив
- Соус из терна
- Соус сациви
- Соус сацибели
- Соус кизиловый
- Ореховый соус
- Соус гаро
- Соус чесночный

- Из молдавской кухни
  - Салат картофельный с гогошарами
  - Салат картофельный с вином
  - Картофель с вином
  - Чорба из петуха
  - Чорба уваренная
  - Зама с цыпленком
  - Зама с курицей
  - Сырбушка
  - Гивеч ку легуме
  - Кукуруза отварная
  - Баклажаны с овощным фаршем
  - Кабачки соленые
  - Баклажаны квашеные
  - Урс (шарики из мамалыги)
  - Балмуш (мамалыга молочная)
  - Брынза с яйцом
  - Скроб с брынзой
  - Кифтелуце

- Паприкаш дин карне
- Дроб
- Мититей
- Цыпленок на гратаре
- Индейка с абрикосами
- Вицел (телятина с айвой)
- Гивеч с бараниной
- Мусака с барашком
- Мусака с бараньим фаршем
- Мусака со свиным фаршем
- Паприкаш из свинины
- Гуляш с красным перцем
- Жаркое по-молдавски
- Токана из свинины
- Свиная отбивная в тесте
- Костица на гратаре
- Мушка по-молдавски
- Рэсол (студень из петуха)
- Цыпленок с фасолью
- Курица с айвой
- Курица по-молдавски
- Пеште ку мождей
- Рыба по-домашнему
- Соус-маринад
- Саламур
- Муждей (чесночная заправка или подливка)
- Скордоля (орехи с чесноком)
- Плэчинта
- Кукурузное пирожное
- Гогошь (печенье)
- Семилунэ (печенье)

- Из марийской кухни
  - Серетан шур (щи из зелени)
  - Суп картофельный с курицей и клюквой
  - Уха по-марийски
  - Пельмени грибные
  - Пельмени картофельные
  - Печень по-таирски
  - Каша с мясом
  - Студень с крупой
  - Голубцы с творогом
  - Туара (сухие сырники)
  - Пирожки отварные с мясом

- Отварные пирожки с капустой
- Блины трехслойные
- Хлеб конопляный
- Сукыыр кинде
- Репа с яблоками и сметаной
- Напиток творожный
- Брусника с медом
- Брусника, моченная в собственном соку

- Из мордовской кухни
  - Щи из свежей капусты с курицей
  - Цебярь шурьба (уха добрая)
  - Сараз ям
  - Суп из крахмальной лапши
  - Печень, жаренная со свининой
  - Селянка с мясом
  - Пъяньти
  - Запеченные яйца
- Из чувашской кухни
  - Салат с медом
  - Луковое пюре
  - Каша пшенная с грибами
  - Оладьи из тыквы
  - Суп молочный с рыбой
  - Суп из субпродуктов
  - Говядина, тушенная с брусникой
  - Шарку
  - Свиные ножки с калиной и горохом
  - Рулет из желудка
  - Пирог со свининой и картофелем
  - Пирог рыбный
  - Пирог со щавелем
  - Пирожки с солеными огурцами
  - Лепешки с чесноком
  - Десерт из калины
  - Десерт молочный
- Из карельской кухни
  - Рыба с редькой
  - Уха по-карельски
  - Сущик
  - Кевяткала (рыба весенняя, рыба с душком)
  - Уха из сущика
  - Горшечная уха
  - Суп с сушеным окунем
  - Маймарокка

- Кануник по-карельски
- Похлебка грибная
- Колобы картофельные
- Рыба, запеченная с картофелем
- Рыбное заливное
- Рыба по-карельски
- Рыба в молоке
- Жаркое из ряпушки со свининой
- Калаладика со свининой (запеканка)
- Мясо в горшочках по-карельски
- Пирог с репой
- Рыбник из мойвы
- Картофельные пироги
- Калитки
- Сканцы
- Кулебяка с грибами
- Кисель овсяный

- Из удмуртской кухни
  - Салат «Зуринскиий»
  - Суп со взбитым яйцом
  - Суп с клецками
  - Суп с горохом
  - Суп с мясом и овощами
  - Суп с лапшой
  - Уха
  - Суп из молодой крапивы
  - Суп из щавеля
  - Суп из весенних побегов борщевика
  - Суп из молодых листьев свеклы
  - Вареные яйца в растопленном масле
  - Курегпуз табань
  - Кокрок
  - Капуста с говядиной
  - Блинчики с фаршем
  - Пельмени с картофелем
  - Пельмени с творогом
  - Котлеты по-деревенски
  - Пыжем силь (мясо жареное)
  - Студень
  - Варенники с редькой
  - Шекера
  - Быскыли
  - Табани
  - Кыстыбей

- Мильым с кашей
- Пирог с мясом и картофелем
- Свекольный пирог
- Рыбный пирог
- Пирог с грибами
- Пирог с печенью

- Из бурятской кухни
  - Суп-лапша по-бурятски
  - Курица в желе
  - Рулет из цыплят с омлетом «Радуга»
  - Сметана с черемухой и сахаром
- Из кухни народов Урала
  - Суп с гречневой крупой и грибами по-уральски
  - Уральская похлебка
  - Картофельные котлеты с квашеной капустой
  - Мясо по-уральски
  - Жаркое в горшочке
  - Биточки, тушенные с хреном
  - Печень в горшочке
  - Сальники с печенкой
  - Закуска из рыбы «Уральская»
  - Рыба по-свердловски на углях
  - Уральский хворост
- Из кухни народов Коми
  - Редька, тертая с морковью
  - Грибы соленые со сметаной
  - Суп холодный грибной
  - Коми борщ
  - Оленина тушеная с картофелем
- Из якутской кухни
  - Салат «Индигирка»
  - Ойогос (вареное мясо)
  - Жареный таман
  - Жеребятина в кляре
  - Жеребятина в тесте
  - Хаан (кровяная колбаса)
  - Чохуча
  - Керчик (мусс)
- Из латышской кухни
  - Деревенский завтрак
  - Салат «Рижский»
  - Силькумайзес

- Суп молочный со свежей капустой
- Суп молочный с рыбой
- Суп свекольный с фрикадельками
- Суп из шпината и щавеля
- Суп-пюре из курицы
- Суп-пюре из свежих грибов
- Вецс-путра
- Скаба-путра
- Котлеты из гороха (фасоли)
- Комы гороховые
- Квашеная капуста, тушенная с ячневой крупой
- Котлеты картофельные с сыром и молоком
- Крупеник
- Капустник
- Курземес строгановс
- Мясо рубленое
- Горячая закуска «Рижская»
- «Сыр» из свиной головы
- Сельдь рубленая
- Салака под маринадом
- Салака с морковью
- Запеканка из трески горячего копчения
- Запеканка из трески и белого хлеба
- Запеканка из сельди
- Рыба в тесте
- Иванов сыр
- Вареный сыр
- Тминные сырки
- Ячневые лепешечки
- Морковник
- Шпеккухены
- Розинмайзес
- Палочки соленые
- Печенье из овсяных хлопьев
- Пирог с ревенем
- Бубертс
- Кисель из молока
- Кисель из черного хлеба
- Кисель из моркови
- Квас молочный
- Култенис (квас)

- Из литовской кухни
  - Салат с копченой треской

- Салат из редьки
- Салат из фасоли
- Салат из квашеной капусты
- Салат из квашеной капусты с сельдью
- Салат из свеклы с тмином
- Огурцы фаршированные
- Плавленый сыр
- Сыр «Дайнава»
- Борщ по-литовски
- Суп из свеклы и грибов
- Мясной суп из помидоров с рисом
- Суп гусиный «Жемайтскиий»
- Суп из утки с крупой
- Суп из дичи «Дзукский»
- Юкка (суп из крови и потрохов)
- Цыбулине (суп из зеленого лука)
- Пивной суп
- Жувиене «Аукштайтская»
- Суп молочный сладкий с клецками
- Борщ холодный
- Вареники
- Кугелис по-литовски
- Рагуоляй
- Бульбонай по-литовски
- Картофельные палочки под соусом
- Шюпинис
- Ведерай картофельный
- Оладьи по-кедайнски
- Телятина «Гинтарис»
- Колбаса домашняя
- Жаркое
- Желудок свиной, фаршированный картофелем
- Рулет сканестас-судетинис
- Гусь с кислой капустой
- Гусь, фаршированный кашей с грибами
- Сельдь маринованная
- Щука, жаренная на свином сале
- Сельдь с картофелем
- Котлеты из картофеля и сельди
- Рулет из щуки
- Рыба, тушенная со сливками
- Пальчики к пиву
- Сухарики «Литовские»

- Коврижка по-деревенски
- Из эстонской кухни
  - Суп молочный с клецками
  - Суп молочный с ячменной крупой
  - Суп молочный с горохом и перловой крупой
  - Молочно-капустный суп
  - Брюквенно-молочный суп
  - Молочно-гороховый суп
  - Суп из свежего и кислого молока
  - Суп молочно-рыбный
  - Суп молочный с картофельным пюре
  - Суп молочно-грибной
  - Суп молочно-яичный
  - Суп молочно-сливочный
  - Суп из рыбы с картофелем
  - Кислые щи с бобами
  - Галушки из ячменной муки
  - Мульги из крупы и картофеля
  - Горохово-картофельная каша
  - Капсапудер (капустная каша)
  - Капсад мульги
  - Картофель со свининой
  - Киллатухлид
  - Макскастмес
  - Ахьюлиха
  - Тухлинотт
  - Солонина отварная с картофелем и брюквой (или репой)
  - Ветчина или корейка, запеченная с картофельным пюре
  - Картофель с брюквой и мясом
  - Сельдь в сметане
  - Салат из сельди с картофелем
  - Сильгуд пекикастмес
  - Рыба в тесте
  - Тушеная рыба
  - Тушеная салака
  - Килуворм
  - Салака, тушенная с картофелем
  - Соленая салака, тушенная с картофелем
  - Сильгу ворм
  - Рыба, тушенная с грибами
  - Ролики из сельди

- Кама
- Камакякид
- Коврижка из ячменной муки
- Снежки

- Из польской кухни
  - Селедочный салат
  - Фаршированные огурцы
  - Сельдь в сметане
  - Сельдь в масле с горчицей
  - Рыба в помидорной заправке
  - Рыба в соусе из хрена
  - Трубочки из ветчины с хреном
  - Мясо тушеное
  - Телятина в майонезе
  - Яйца, фаршированные сельдью
  - Суп грибной с мясом
  - Суп из печени
  - Суп со свежими огурцами
  - Крупник по-польски
  - Капустник с квашеной капустой
  - Капустник со свежей капустой
  - Борщ с сосисками и копченой свиной грудинкой
  - Огуречник холодный
  - Холодник из простокваши
  - Вареники из гречневой муки с творогом
  - Лук в тесте
  - Перец фаршированный
  - Котлеты из фасоли
  - Лук-порей в тесте
  - Стручки фасоли по-польски
  - Голубцы с тертым картофелем
  - Ракушки из тыквы с колбасой
  - Рагу из баранины
  - Гуляш из баранины
  - Свинина, тушенная с яблоками
  - Зразы по-варшавски
  - Бифштекс домашний
  - Отбивные из баранины
  - Клопсики по-королевски
  - Шея гуся фаршированная
  - Рулет из поросенка
  - Фляки по-варшавски
  - Карп фаршированный заливной

- Рыбные галушки в огуречном соусе
- Клопсы из рыбы в укропном соусе
- Кекс бисквитный
- Оладьи с ревенем
- Мазурка лимонная
- Печенье «Краковское»
- Молоко десертное ванильное

- Рождество Христово
  -
  - Ритуальные блюда к рождественскому сочельнику
    - Сочиво
    - Кутья из риса с изюмом и миндалем
    - Рыба, тушенная с репчатым луком
    - Рыбная запеканка
    - Рыба в морковно-томатном соусе
    - Рыба, тушенная с капустой
    - Рыба в тесте
    - Клюквенный кисель
    - Овсяный кисель
- Новый год
  -
  - Праздничные новогодние блюда
    - Бутерброды
      - Бутерброды с острым сыром
      - Бутерброды с ореховой начинкой
      - Бутерброды с пастой из творога и сыра
      - Бутерброды с творожным кремом и чесноком
      - Бутерброды с икрой
      - Бутерброды с морковно-сырной массой
      - Бутерброды с языком и сыром
      - Гренки «Праздничные»
      - Гренки с яичницей и рубленой сельдью
      - Горячие бутерброды
    - Салаты и закуски
      - Салаты и закуски из овощей
        - Салат острый
        - Салат из свежей капусты с колбасой
        - Салат из квашеной капусты с

яблоками и морковью
- Салат из краснокочанной капусты с чесноком
- Салат для праздничного стола
- Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами
- Морковь с горошком под майонезом
- Пикантная закуска
- Салат из свеклы с хреном
- Салат из свеклы, соленых огурцов и чеснока
- Салат из свеклы с чесноком и орехами
- Свекла с сыром и чесноком
- Салат по-французски
- Салат из свеклы с маринованным чесноком
- Салат из свеклы с орехами и зеленью
- Салат к новогоднему столу
- Острый салат из свеклы
- Салат из свеклы и грибов
- Салат с орехами и морковью
- Икра свекольная с маринованными огурцами
- Салат из маринованных огурцов и грибов
- Фасоль с чесноком по-молдавски
- Салат из мелкой белой фасоли по-польски
- Луковый салат с майонезом
- Лук маринованный
- Салат из репчатого маринованного лука

- Салаты и закуски из грибов
  - Салат «Чудесный»
  - Салат «Подарок»
  - Салат из грибов и квашеной капусты с морковью
  - Салат из грибов по-молдавски
  - Салат по-белорусски
  - Салат грибной

- Новогодний салат из грибов
- Грибы по-селянски
- Салат из грибов и картофеля
- Салат из зеленого горошка с маринованными грибами
- Салат из сыра и маринованных грибов
- Винегрет с солеными грибами

- Салаты и закуски из яиц
  - Деликатесная закуска
  - Яйца под соусом из хрена с гренками
  - Яйца, фаршированные сельдью
  - Яйца, фаршированные молоками сельди
- Салаты и закуски из сыра
  - Салат из зеленого горошка и сыра
  - Сыр с яйцами и чесноком
  - Салат из плавленых сырков
- Салаты и закуски из рыбы и рыбных продуктов
  - Салат рыбный с кукурузой
  - Салат из рыбы с рисом
  - Салат из минтая с луком
  - Салат из морской рыбы
  - Острая закуска из рыбы
  - Рыба под маринадом
  - Заливная рыба
  - Салат с рыбой и грибами
  - Салат из трески
  - Салат из копченой рыбы и грибов
  - Салат рыбный для праздничного стола
  - Салат из рыбных консервов
  - Слоеный салат «Мимоза»
  - Батон фаршированный
  - Крабовые палочки фаршированные
  - Салат из печени трески с рисом
  - Салат из печени трески с зеленым горошком
- Салаты и закуски из соленой сельди

- Закуска из сельди к новогоднему столу
- Салат из сельди
- Пикантная закуска из сельди с творогом
- Закуска из сельди и свеклы
- Сельдь под шубой
- Салат из сушеных грибов с сельдью
- Салат овощной с сельдью
- Салат из сельди с зеленым горошком и сыром
- Сельдь деликатесная
- Сельдь с жареным луком
- Рулетики из маринованной сельди
- Икра из сельди

- Салаты из морепродуктов
  - Салат из кальмаров
  - Салат из крабов
  - Винегрет с мидиями и грибами
  - Салат из морской капусты
  - Салат из морской капусты с рыбой
- Салаты и закуски из мяса и мясных продуктов
  - Салат из телятины
  - Салат мясной
  - Яйца в корзиночке
  - Салат по-русски
  - Рулет из говядины с сыром
  - Салат из языка с грибами
  - Заливной язык
  - Трубочки с паштетом из мозгов
  - Трубочки из ветчины
  - Салат из печени
  - Салат из вареной печени с солеными огурцами
  - Салат из печени с сыром и луком
  - Шарики из печени на сыре
  - Корзиночки «Деликатесные»
  - Паштет из телячьей печени
  - Холодец по-домашнему

- Фаршированный свиной рубец в капустном рассоле
- Сосиски, приготовленные в духовке
- Салаты и закуски из птицы
  - Салат «Столичный»
  - Салат из куриных желудков
  - Заливное из гусиной печени
- Десертные салаты
  - Салат из моркови с вареньем и орехами
  - Салат из моркови с грецкими орехами
  - Салат из моркови с медом, сиропом шиповника и орехами
  - Фруктовый салат
- Вторые блюда
  - Мясные блюда
    - Котлеты с начинкой из орехов, яиц, сыра и зелени
    - Котлеты, фаршированные печенью
    - Лепешки из свинины и свежей капусты
    - Котлеты в пивном тесте
    - Жаркое из свинины в фольге
    - Жаркое из маринованной баранины
    - Жаркое из баранины с чесноком
    - Жаркое по-русски
    - Баранина с капустой и перцем
    - Мясо, тушенное с шампиньонами
    - Говядина под соусом
    - Свинина, тушенная в майонезе
    - Мясо по-особому
    - Клопсики
    - Рулетики из телятины с сыром
    - Говяжьи рулетики
    - Колбаса свиная
    - Буженина
    - Поросенок жареный фаршированный

- Поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами
- Поросенок заливной
- Кролик, тушенный с грибами
- Кролик в шампанском
- Блюда из субпродуктов
  - Печень в сухарях
  - Печень фаршированная
  - Почки говяжьи в луковом соусе
- Блюда из птицы
  - Куриные биточки в тесте
  - Куриные котлеты с грибами в кляре
  - Аппетитные шарики
  - Цыплята в сметане
  - Курица под соусом
  - Жаркое из индейки
  - Индейка по-рыцарски
  - Окорочка куриные с шампиньонами
  - Грудка курицы со сливками
  - Курица в сыре
  - Куриные окорочка с грибами в фольге
  - Куриные окорочка под шубой
  - Шейка индейки фаршированная
  - Куриные крылышки в пивном кляре
  - Жареная маринованная курица
  - «Райская» курица
  - Курица, запеченная в бумажном кульке
  - Гусь, жаренный с луком
  - Гусь с яблоками
  - Гусь, фаршированный тушеной капустой
  - Индейка, запеченная в духовке
  - Индейка «Новогодняя»
- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Биточки из рыбы
  - Котлетки из судака
  - Тельное
  - Треска под соусом

- Жареная рыба под «огненным» соусом
- Осетрина в кляре
- Лососина, запеченная в бумаге
- Карп под майонезом
- Треска, запеченная с грибами
- Форель, фаршированная грибами
- Трубочки с рыбной начинкой
- Эклеры с рыбной начинкой

- Домашняя выпечка
  - Пряники медовые
  - Праздничный пряник
  - Зимний хворост
  - Вафельные трубочки
  - Трубочки ореховые
  - Печенье
  - Слойка «Аппетитная»
  - Расстегай с семгой и рисом
  - Новогодний пирог
  - Масляный пирог
  - Кулебяка
  - Курник
  - Курник с тройной начинкой
  - Рыбник
  - Слоеный торт-желе
  - Яблочный торт
  - Торт «Птичье молоко» по-домашнему
  - Торт черносмородиновый
- Десерты
  - Желе из яблочного сока
  - Желе из клюквы
  - Желе лимонное с фруктами
  - Желе из молока
  - Чайное желе с ромом
  - Рисовое желе
  - Желе двухслойное
  - Яблоки в желе
  - Желе в апельсиновых корзиночках
  - Суфле лимонное
  - Суфле из апельсинов
  - Суфле из бананов
  - Яблоки с мороженым
  - Яблоки по-особому

- Яблоки с начинкой
- Десерт по-восточному
- Банановый крем
- Крем из чернослива
- Шоколадный крем
- Крем ягодный
- Крем-брюле
- Крем-кофе по-баварски
- Бланманже кофейное
- Апельсиновые корзиночки
- Апельсины с творожной начинкой
- Огненное мороженое
- Трюфели

- Напитки
  - Безалкогольные напитки
    - Айс-крим с фантой (или пепси-колой)
    - Айс-крим с какао
    - Фраппе
    - Напиток из малинового сиропа с газированной водой
    - Мятный напиток
    - Коктейль молочно-медово-лимонный
    - Крюшон апельсиновый
  - Алкогольные напитки
    - Флип
    - Коблер
    - Пунш
    - Грог
    - Глинтвейн
    - Ликер
    - Коктейль со сливками и медом
    - «Николашка»
    - Коньяк «2 звездочки»
    - Коньяк «4 звездочки»
  - Отрезвляющие напитки

- Масленица
  -
  - Русские блины
    - Масленичные блины
    - Блины на опаре
    - Постные блины
    - Блины гречневые

- Сдобные гречневые блины
- Блины заварные
- Блины «Боярские»
- Блины по-царски
- Блины кружевные
- Блины скороспелые
- Блины по-домашнему
- Блины яичные
- Красные блины
- Блины на соде
- Блины-скородумкии
- Блины сметанные
- Блинчики «Нежные»
- Блины бисквитные
- Блины из картофельной муки
- Блины скороспелые «Гурьевские»
- Блины овсяные
- Блины манные
- Блины пшенные
- Блины кукурузные
- Блины рисовые
- Блины сборные
- Блины морковные
- Блины из тыквы
- Блины картофельные
- Блины «Белорусские»
- Блинчатый пирог

○ Пасха христианская

-
- Ритуальные блюда к пасхальному столу
  - Пасхальный барашек
  - Пасхальный ягненок
  - Общие правила выпечки кулича
  - Глазурь белая с маслом
  - Глазурь белковая
  - Глазурь из сахарной пудры
  - Глазурь из шоколада
  - Кофейная глазурь
  - Кулич по старинному рецепту
  - Пасхальный кулич
  - Кулич по-польски
  - Кулич миндальный
  - Шоколадный кулич
  - Кулич заварной

- Кулич на желтках
- Кулич кондитерский
- Кулич «По рецепту бабушки»
- Кулич морковный
- Кулич шафранный
- Кулич «Царский»
- Общие правила выпечки бабы
- Баба тюлевая
- Баба нежная
- Баба кружевная
- Баба ромовая
- Баба муслиновая
- Баба пуховая
- Баба шафранная
- Общие правила приготовления пасхи
- Пасха простая
- Пасха розовая
- Пасха вареная
- Пасха заварная
- Пасха молочная
- Пасха с курагой
- Пасха ванильная
- Пасха с шоколадом
- Пасха со сгущенным молоком
- Пасха сырная
- Пасха с крутыми желтками
- Пасха с цукатами
- Пасха медовая
- Пасха «Превосходная»
- Пасха с миндалем
- Пасха с фисташками
- Пасха по-царски
- Пасха с пенками
- Пасха «Графская»
- Пасха «Боярская»
- Творожник к Пасхе
- Крашение яиц

- Пасхальная трапеза
  - Салат капустный
  - Салат с перцем
  - Салат мясной слоеный
  - Салат с языком
  - Язык заливной
  - Заливное из гусиной печени

- Студень (традиционное блюдо пасхального стола)
- Минтай под майонезом
- Треска под соусом
- Салат «Любимый»
- Салат из сельди и квашеной капусты
- Сельдь в розовом майонезе
- Рулетики из маринованной сельди
- Буженина
- Окорок запеченный пряный
- Мясо по-русски
- Домашние сосиски
- Филе, жаренное ломтиками
- Жаркое из баранины с чесноком
- Картофель с мясом
- Мясо в красном вине с грибами
- Котлеты из свинины с рисом
- Пикантное жаркое из телятины
- Свинина, тушенная в майонезе
- Свинина, тушенная с квашеной капустой
- Бефстроганов
- Свиная печень по-домашнему
- Гусь, фаршированный тушеной капустой
- Шейка индейки фаршированная
- Паштет из куриной печени
- Рыба с овощами под майонезом
- Тельное с жареным картофелем
- Пасхальные утята
- Пасхальные жаворонки
- Пасхальные крендельки
- Пицца «Праздничная»
- Бисквит маковый
- Пасхальный венок
- Пасхальный пирог
- Мазурка «Королевская»
- Мазурка финиковая
- Мазурка из сухофруктов
- Печенье медовое
- Птифуры шоколадные
- Маковый пирог
- Торт «Пинчер»
- Торт «Снежное полушарие»
- Торт из двухслойного желе с мороженым под шоколадным соусом

- Десерт в апельсиновых корзиночках
- Десерт творожный
- Десерт из печенья
- Желе сливочное
- Напиток малиновый
- Коктейль с кофе
- Ликер
- Вино пасхальное

- Еврейские праздники
  - Об особенностях еврейских праздников
  - Традиции еврейской кухни
    -
    - Шаббат
      -
      - Яйца с обжаренным луком
      - Чолнт из говядины
      - Чолнт из курицы
      - Сырно-луковый пирог
      - Хала круглая
      - Торт морковный
      - Лейках
      - Блинный пирог с яблоками
      - Штрудель
    - Пурим
      -
      - Суп картофельный с сельдью
      - Баранина, тушенная с чесноком
      - Гаше
      - Утка, фаршированная лапшой и грибами
      - Сельдь, запеченная в капусте
      - Цимес из моркови, яблок и изюма
      - Блинчики с картофелем
      - Блинчики с черносливом
      - Аменташ
      - Хоменташ
      - Фруктовый пунш «Эстер»
    - Песах
      -
      - Айерцвибеле
      - Фарфл (мучная добавка к супу)
      - Бульон с «кнейдлах»
      - Щи с сельдью
      - Лососина, тушенная со сметаной

- Жаркое из говядины
- Гефилте фиш в бульоне
- Тесто заварное из мацы
- Оладьи из мацы
- Скугол с мясом
- Блинный пирог с печенкой
- Пасхальные бараночки
- Пасхальный пирог
- Имберлех
- Цикокихон
- Хремзлах

- Шавуот
  -
  - Паштет из печени с сельдью
  - Суп картофельный с молоком
  - Молочный суп с лисичками и картофелем
  - Студень из курицы
  - Цимес «Еврейский»
  - Блинчики с творогом
- Рош ха-Шана
  -
  - Икра «Гехакттэ лебер»
  - Бульон с «куголом»
  - Щука фаршированная
  - Рыбные котлеты с творогом
  - Линь в молоке
  - Цимес с «кнейдлах»
  - Харойшес
  - Печенье «Тайглах»
  - Медовый пирог
  - Леках
  - Меренги
- Йом Кипур
- Суккот
  -
  - Жареные огурцы
  - Сельдь с овощами
  - Селедочный творог с чесноком
  - Мясной суп с картофельными клецками
  - Курица, тушенная с цимесом
  - Эсик-флейш
  - «Варнички» с печенкой

- Сухопареная рыба
- Ханука
  -
  - Редька с жиром
  - Салат из лука со шкварками
  - Бульон с «мандлен»
  - Форшмак
  - Скумбрия свежесоленая
  - Блинчики с мясом
  - Курятина, тушенная с телячьим языком
  - Рулетики с луком
  - Цимес картофельный с черносливом
  - Пончики
  - Монелах
  - Манделах
- Мусульманские праздники
  -
  - Об особенностях питания мусульман
  - Правила приличия при приеме пищи и питья
  - Курбан-Байрам
  - Ураза-Байрам
  - Джума
  - Ноуруз
  - Сабантуй
  - Праздничные блюда
    - Из татарской кухни
      - Шулпа (бульон) куриная
      - Шулпа (бульон) мясная
      - Шулпа (бульон) из баранины
      - Шулпа (бульон) «Аппетитная»
      - Шулпа в горшочке
      - Приготовление домашней лапши
      - Суп-лапша
      - Суп-лапша домашняя с мясом
      - Суп-лапша с говядиной или бараниной
      - Суп-лапша из баранины с овощами
      - Суп из баранины с катыком
      - Салма
      - Салма в бульоне
      - Суп из баранины с салмой
      - Суп чечевичный с салмой
      - Суп гороховый с кониной

- Суп с измельченным мясом
- Суп молочный с салмой
- Суп молочный с просом и тыквой
- Суп молочный с картофелем и пшеном
- Суп молочный с картофелем
- Суп молочный со щавелем
- Суп из крапивы
- Куллама с курицей
- Куллама с мясом
- Бифштекс по-татарски
- Фаршированная баранина
- Мясо, тушенное с картофелем
- Гусь вяленый
- Тушеная конина
- Мясо по-домашнему
- Плов по-казански
- Плов из баранины
- Баранина по-волжски
- Мозги запеченные
- Рубец, тушенный с картофелем
- Кролик тушеный
- Цыпленок, жаренный во фритюре
- Курица тушеная
- Курица, фаршированная омлетом
- Индейка с ореховым соусом
- Шея гусиная фаршированная
- Утка по-деревенски
- Тутырма (домашняя колбаса)
- Ат картасы
- Бешбармак
- Тунтэрма
- Куптэрма
- Кош теле
- Бэлиш с рыбой
- Бэлиш с мясом и бульоном
- Бэлиш с уткой
- Бэлиш с зеленым луком
- Бэлиш с цыплятами
- Бэлиш с тыквой
- Бэлиш с черникой
- Бэлиш с яблоками
- Вак бэлиш с рисом и мясом
- Перемячи открытые

- Эчпочмак с мясом и картофелем
- Куптарма
- Будэнэ
- Бармак с маком и конопляным семенем
- Бармак с грецкими орехами
- Будана (рисовый пирог)
- Масляный пирог по-татарски
- Розочки
- Сдобные шарики
- Молоко сгущенное
- Молоко квашеное
- Татлы с красной рябиной
- Татлы из ягод и взбитых белков
- Шербет густой из малины
- Шербет из урюка
- Кисель из черной смородины
- Кисель молочный густой
- Ароматный чай

- Из башкирской кухни
  - Салат из зелени с сюзьмой
  - Салат из редиса
  - Салат из помидоров и лука
  - Салат из овощей
  - Салат из соленых или маринованных огурцов
  - Салат из редьки
  - Куырылган (салат)
  - Маринованный лук
  - Домашняя лапша
  - Тукмас с говядиной
  - Тукмас мясной с овощами
  - Тукмас с яйцом
  - Тукмас с жареным мясом
  - Тукмас овощной с мясом
  - Тукмас на курином бульоне
  - Тукмас с катыком
  - Мясной суп с макаронами
  - Суп картофельный с бараниной
  - Суп картофельный с жареной бараниной
  - Сумар с поджаренным луком
  - Чечевичный суп со шкварками
  - Суп пшенный с кониной

- Уря с птицей
- Рисовый суп с вяленым гусем
- Рисовый суп с курицей
- Перловый суп с уткой
- Перловый суп с потрохами индейки
- Суп из свежего гороха
- Суп с тыквой и пшеном
- Молочная лапша
- Молочный суп с тертой мукой
- Молочный рисовый суп с тыквой
- Молочный суп с пшеницей
- Суп из черной смородины с салмой
- Бишбармак (праздничная порция на 10–12 человек)
- Кабырга
- Солонина отварная
- Жареный картофель с мясом
- Картофель, запеченный в омлетной массе
- Жареная баранина в соку
- Котлеты по-башкирски
- Барашек запеченный
- Конина тушеная
- Пельмени в горшочке
- Пельмени по-уфимски
- Пельмени картофельные
- Пельмени с зеленым луком
- Отварная утка с рисом
- Конина, начиненная чесноком
- Конская колбаса
- Конина рубленая
- Колбаса конская с бараниной
- Конская колбаса с рисом
- Куриные котлеты с орехами
- Вяленый гусь
- Усбосмак
- Мясо, фаршированное яйцами
- Куырылган
- Талкан
- Гречневая каша с гусем
- Каша гороховая со шкварками
- Каша пшенная с тыквой
- Блины пшенные
- Блины из проса

- Пресные лепешки
- Гороховые лепешки
- Пшеничные лепешки
- Оладьи
- Кыстыбай с пшеном
- Кыстыбай картофельный
- Белиш с бараниной
- Пироги рыбные с картофелем
- Дучмаки с творогом
- Йыуаса
- Пироги с тыквой
- Пироги с кабачками
- Картуф беремэсе
- Татыу гаилэ
- Пироги с изюмом, курагой
- Корот
- Красный творог
- Домашний сыр
- Сугульдурле катык (свекольное кислое молоко)
- Кайнаткан шэкэр (кипяченый сахар)
- Чай с медом и перцем
- Как (пастила)

- Из чечено-ингушской кухни
  - Черемша, томленная в подсолнечном масле
  - Черемша по-чеченски
  - Черемша запеченная
  - Закуска горская из черемши
  - Черемша с творогом
  - Яичница с черемшой и творогом
  - Черемша с сушеной колбасой и яйцом
  - Крапива с творогом, зеленым луком и яйцом
  - Крапива с зеленым луком и творогом
  - Салат из кукурузы с яйцом и луком
  - Салат по-вайнахски
  - Зеленый борщ с крапивой
  - Суп из фасоли с сушеным мясом
  - Суп картофельный с сушеной домашней колбасой
  - Отварное мясо сушеное
  - Тефтели по-чеченски

- Корта-когиш
- Курятина запеченная
- Кхерза-дулх
- Баранина в соусе с овощами
- Поджарка
- Плов с сушеным мясом
- Говяжий язык жареный
- Жаркое из субпродуктов
- Баранина тушеная
- Домашняя сушеная колбаса с капустой
- Курица, жаренная с яйцами
- Курица с черемшой
- Курица по-чеченски
- Требуха начиненная (балапш)
- Запеканка из черемши, сушеной колбасы и яиц
- Блины кукурузные
- Далнаш по-атагински
- Чуда
- Пирог с крапивой и творогом
- Холтмаш (хьолтмаш) с крапивой
- Сискал
- Хингалш с тыквой

- Из азербайджанской кухни
  - Каурма-бозбаш
  - Пити
  - Кюфта-бозбаш
  - Довга
  - Дюшбара
  - Хамраши
  - Овдух
  - Чучу
  - Бора из овощей
  - Хяфтя-беджар
  - Тава-кебаб
  - Кутабы
  - Бозартма из баранины
  - Кебаб
  - Люля-кебаб
  - Баранина, тушенная в гранатовом соке
  - Гиймя-хинкал
  - Каурма-хинкал

- Курзе
- Кюкю из баранины
- Чабан-каурма
- Нар-каурма
- Гора-мусамбе
- Плов с бараниной
- Плов лобби-чилов
- Плов риза-кюфта
- Шам-кебаб-плов
- Джуджа-плов
- Шешрянч-плов
- Галья
- Балык-бозбаш
- Плов из рыбы
- Пахлава «Бакинская»
- Пахлава слоеная
- Шакер-лукум
- Унла-нан
- Курабье
- Ширвани-нан
- Лимонный шербет
- Фруктовый шербет
- Гранатовый шербет

- Из казахской кухни
  - Сорпа
  - Ашшы сорпа
  - Селянка по-казахски
  - Плов картофельный
  - Манты с картофелем
  - Рулет по-казахски
  - Шужук
  - Ми-шужук
  - Асып
  - Куырдак
  - Почки с овощами и домашней лапшой
  - Рубец с рисом
  - Пеште ку моддей
  - Курица по-казахски
  - Кабырга
  - Фаршированная лопатка
  - Манты с бараниной
  - Манты, жаренные по-казахски
  - Орама

- Куйрык-баур
- Жута-нан
- Бешбармак
- Куырдак
- Балиш
- Айран
- Тары-коже
- Балкаймак
- Римшик

- Из киргизской кухни
  - Салат «Нарын»
  - Горячая закуска
  - Шорпо
  - Катлома
  - Кесме
  - Бешбармак по-киргизски
  - Мясо «Таласское»
  - Гошнан
  - Лагман по-баткенски
  - Форель, жаренная по-иссык-кульски
  - Боорсок
  - Каттама
  - Актынчай
  - Чай по-киргизски
  - Бал
- Из узбекской кухни
  - Салат из гранатовых зерен и лука
  - Салат из редьки с луком
  - Каймак шурпа
  - Шурпа-чабан
  - Нухот-шурпа
  - Суп из баранины
  - Суп из щавеля
  - Чалоп
  - Какурум
  - Ширкавак
  - Капуста белокочанная тушеная
  - Картофельное пюре со шкварками
  - Яичница в помидорах
  - Грибы, жаренные со шкварками
  - Тыква, фаршированная бараниной
  - Чучвара
  - Казан кебаб из гуся по-узбекски
  - Баранина с айвой

- Мясо с рисом
- Барашек запеченный
- Манты (паровые пельмени)
- Жаркоп
- Бара кабоб
- Телятина, жаренная во фритюре
- Лагман по-чирчикски
- Дамляма
- Саримсок пиезли палов
- Плов по-ферганski
- Плов из риса с горохом
- Плов по-хорезмски
- Байрам палови
- Плов по-бухарски
- Дичь, жаренная на вертеле
- Рыба паровая
- Пирожки слоеные жареные
- Халвайтар
- Букман
- Болкаймок

- Из таджикской кухни
  - Нухат-шурпа
  - Карамшурбо
  - Ковурмашурбо
  - Мастоба
  - Угро
  - Муркабоб
  - Норын
  - Догрома
  - Барракабоб
  - Каурдак по-таджикски
  - Нахутшурак
  - Шима-лапша тонкая с мясом
  - Лагман «Вахш»
  - Кабоб «Гиссар»
  - Баранина с помидорами
  - Палови «Рохат»
  - Плов по-душанбински
  - Плов с мясными фрикадельками
  - Халиса
  - Рыба, тушенная со щавелем
  - Форель по-вахшски
  - Сахарная халва с мукой
  - Чои кабуд (зеленый чай)

- Чай с молоком
- Из туркменской кухни
  - Помидоры фаршированные
  - Чорба по-туркменски
  - Чорба нохуды
  - Суп из фасоли с лапшой
  - Мастава
  - Шурпа
  - Кюфта-шурпа
  - Гайнатма
  - Луковый суп
  - Холодный молочный суп
  - Ыштыкма
  - Чекдирме
  - Говурлан эт
  - Ишлекли
  - Шашлык
  - Мясо с урючной лапшой
  - Гаплама
  - Рыбный плов
  - Пирожки с луком
  - Ятоза
  - Этли нан
  - Пирожки с хурмой
- Из осетинской кухни
  - Чурек с молоком
  - Куриный соус
  - Бараний соус
  - Суп с фасолью и картофелем
  - Кукурузная каша
  - Сир
  - Амыс
  - Фыцкае мисын
  - Каша из кукурузной крупы
  - Дзаерна
  - Хару
  - Пельмени
  - Осетинский шашлык из ливера
  - Курица с яблочной подливкой
  - Курица в сметанном соусе
  - Курица, тушенная с орехами и чесноком
  - Пирог с сыром
  - Пирог с капустой

- Пирог с тыквой
- Пирог с картофелем
- Пирог с черемшой
- Пирог с мясом
- Соус из чеснока
- Къуымаел
- Чай

- Из кабардино-балкарской кухни
  - Суп из фасоли с картофелем
  - Паста
  - Курица, тушенная в соусе
  - Птица под сметанным соусом
  - Курица, тушенная с картофелем
  - Индейка отварная по-кабардински
  - Плов с курицей
  - Мясо в соусе
  - Хитчин
  - Пирожки круглые с творогом
- Из адыгейской кухни
  - Салат «Адыгейский»
  - Жареный сыр с яйцом
  - Зажарка для первых блюд
  - Бульон с орешками из пшеничного теста
  - Суп с фасолью и рисом
  - Суп с фасолью и орехами
  - Изделия со свежим сыром
  - Кукурузная крутая каша
  - Пшенная крутая каша
  - Каша из кукурузной муки
  - Яичница с кислым молоком и сметаной
  - Кабаскел (рагу)
  - Лилибж по-адыгейски
  - Лищапап (шашлык)
  - Лыгэжагэ чиа
  - Жареный цыпленок
  - Чэтлибж по-кавказски
  - Рулет «Аминат»
  - Щипси (соус)
  - Шхыущипс (приправа-соус)
  - Мясной соус
- Из карачаево-черкесской кухни
  - Шорпа

        - Шорпа с цыпленком
        - Торта
        - Колбаски из бараньей печени
    - Из дагестанской кухни
        - Чурпа натуральная
        - Суп с зеленой стручковой фасолью
        - Суп рисовый с курицей и курагой
        - Пельмени с крапивой
        - Дурма
        - Буглама из курицы
        - Курзе по-дербентски
        - Норху
        - Чепалгаш
    - Из уйгурской кухни
        - Пахлан кавап
        - Чешуря
        - Гешлюк полу

- notes
    - 1

Ирина Геннадьевна Константинова Миллион великолепных блюд для юбилеев, свадеб и праздничных столов народов России

Слово к читателю

Эта книга – не просто сборник рецептов блюд, которые готовят народы нашей многонациональной России. Это во многом история и моей жизни.

Я родилась в послевоенные годы в литовском городке Клайпеде. С продовольствием тогда были перебои, только-только отменили карточки, над страной пронесся голод 1947 года. Поэтому к еде, насколько я помню, взрослые относились трепетно, этому же учили и нас, детей. Не припомню ни одного случая, чтобы выбрасывали хлеб (его еще и не хватало!), а из минимального набора продуктов старалась приготовить что-нибудь особенно вкусное. Мама, хотя и была очень загружена на работе, любила готовить. Она знала немало блюд русской кухни, а вскоре стали появляться в нашем меню и литовские блюда.

Но судьба военных – жизнь кочевая, и вот мы из акварельной уютной Литвы перебрались в суровый, с вездесущими ветрами Казахстан. А еще точнее – в поселок Байконур, который вскоре – не без участия моих родителей – стал колыбелью космических достижений СССР. Иной климат, другие люди – и местная кухня тоже полна своеобразия, сочетания несочетаемых, на первый взгляд, продуктов. Но все очень вкусно!

Спустя годы мы оказались в Уфе – на родине отца. Я была уже достаточно взрослой, чтобы всерьез увлечься кулинарией. Блюда народов Урала поэтому кажутся мне наиболее вкусными, я до сих пор люблю их готовить. Честное слово, первые кулинарные опыты столь же незабываемы, как первая любовь!

А с 1976 года я живу в Белоруссии. Здесь когда-то жила моя бабушка, здесь я сама обрела семью. И добавила к своей коллекции рецептов рецепты белорусского народа – питательные и оригинальные на вкус.

Вообще мне довелось много путешествовать по СССР – нашей действительно огромной стране, и всюду я собирала рецепты – самые вкусные, самые необычные. Возвращалась домой и угощала друзей: попробуйте необычное на вкус блюдо бурятской кухни, а так готовят в Казани, а такими лакомствами славятся узбеки, а эти пирожки подают к столу в польских и латышских семьях… Знакомство с кухней другого народа – это знакомство с его обычаями, правилами, обрядами, с душой наконец… А если понимаешь душу другого человека, то всегда легче найти точки соприкосновения, взаимопонимания, завязать дружбу, а не враждовать.

… Уже более 15 лет на политической карте мира нет такого

государства, как СССР, но и нынешняя Россия по числу народностей, проживающих на ее территории, самая богатая на земле. Собственно и эта книга рецептов – мое послание дружбы и любви соседям по нашему некогда общему дому, именовавшемуся Советский Союз. Будьте счастливы, мои дорогие соседи, и никогда не знайте голода!

Ирина Константинова

Праздничные национальные блюда

Пищевые привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении веков. Так постепенно возникали национальные кухни – неотъемлемая часть любой национальной культуры.

В основе каждой национальной кулинарии лежат два главнейших фактора, тесно связанных между собой: набор исходных продуктов и способ их обработки. Национальные кухни, используя одно и то же пищевое сырье, применяют каждая собственные технологию и приемы тепловой обработки, сочетание ингредиентов. Разные подходы к приготовлению пищи возникли не только вследствие различных климатических условий и, следовательно, разного набора пищевого сырья, – они продиктованы религиозными обычаями, системой культовых запретов, социальной регламентацией образа жизни того или иного народа. Разумеется, все это нашло отражение и в приготовлении праздничных блюд народов нашей страны.

Из русской кухни

Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком

- ♦ Помидоры свежие – 500 г
- ♦ Огурцы свежие – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
- ♦ Уксус – 1 столовая ложка
- ♦ Хрен (тертый) – 1 столовая ложка
- ♦ Чеснок – 1 долька
- ♦ Перец черный молотый, соль

Соус: растительное масло соединить с уксусом и тертым хреном, поперчить и посолить.

Блюдо для салата предварительно натереть чесноком.

Помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками. Луковицы очистить и мелко нашинковать.

Салат выкладывать на блюдо слоями, пересыпая каждый слой измельченным луком. Салат не перемешивать, а лишь поливать каждый слой соусом.

Салат из помидоров и зеленого салата

- ♦ Помидоры – 6 шт.
- ♦ Салат зеленый – 1 кочанчик
- ♦ Лук зеленый – 1 пучок
- ♦ Сметана – 200 г
- ♦ Творог – 100 г
- ♦ Сахар, соль

Заправка: творог растереть с нарезанным зеленым луком, посолить и заправить сметаной.

Кочанный салат тщательно промыть, крупно нарезать и выложить в салатницу. Помидоры нарезать дольками, выложить на салат, посыпать сахаром, залить заправкой и посыпать зеленым луком.

Салат из помидоров, чеснока и лука

- ♦ Помидоры – 4 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 0,5 головки

♦ Масло подсолнечное – 4 столовые ложки
♦ Перец черный молотый, соль

Помидоры нарезать тонкими ломтиками. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Чеснок мелко порубить и растереть с солью. Все овощи смешать, поперчить, посолить, полить подсолнечным маслом, перемешать и поставить на 1 час в холодильник.

Салат из свежих огурцов и сыра

♦ Огурец свежий – 1 шт.
♦ Горошек зеленый консервированный – 100 г
♦ Майонез – 100 г
♦ Сливки 36 %-ной жирности – 100 г
♦ Лук-порей (стебли) – 75 г
♦ Сыр – 75 г
♦ Салат зеленый листовой – 25 г,
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Зелень – 10 г
♦ Соль

Огурец разрезать вдоль на две половинки и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем сложить в миску, посыпать солью и поставить на 1 час в холодильник. Лук-порей тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать. Зеленый горошек отделить от жидкости. Дольки чеснока очистить и мелко порубить. Сливки взбить, смешать с майонезом и чесноком. Огурцы, лук-порей и зеленый горошек перемешать, выложить в салатницу, полить чесночным соусом и посыпать натертым на мелкой терке сыром и измельченной зеленью укропа.

Салат «Весенний»

♦ Салат зеленый – 1 кочанчик
♦ Редис – 1 пучок
♦ Лук зеленый – 1 пучок
♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
♦ Сметана – 200 г
♦ Сахар, соль

Салат, лук и редис нашинковать, посыпать сахаром и солью, перемешать, выложить в салатницу горкой, полить сметаной и посыпать измельченными яйцами.

Салат из редиса и свежих огурцов

♦ Редис – 1 пучок
♦ Огурцы свежие – 2 шт.
♦ Лук зеленый – 1 пучок
♦ Сметана – 100 г
♦ Листья салата зеленого, укроп (зелень)
♦ Сахар, соль

Огурцы разрезать вдоль пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Зеленый лук мелко нарезать. Редис тщательно вымыть, натереть на крупной терке, смешать с нарезанными огурцами и луком, посыпать сахаром, солью и заправить сметаной. Салат должен получиться достаточно густым.

На плоском блюде разложить листья зеленого салата, на каждый положить по столовой ложке салатной массы и украсить измельченной зеленью укропа.

Салат из свежей капусты

♦ Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан
♦ Лук зеленый – 1 пучок
♦ Помидор – 1 шт.
♦ Укроп (зелень)

Заправка:

♦ масло растительное – 0,5 стакана
♦ яичный желток – 1 шт.
♦ горчица готовая – 0,5 столовой ложки
♦ уксус 3 %-ный – 0,5 стакана
♦ сахар, соль, перец черный молотый

Заправка: столовую горчицу, сырой яичный желток, сахар, соль растереть до получения однородной массы. Тоненькой струйкой при непрерывном помешивании массы влить в нее растительное масло. Каждую последующую порцию масла вливать только после того, как предыдущая равномерно распределится. Развести смесь уксусом добавить перец:, сахар и соль.

Капусту тонко нашинковать, перетереть с солью до появления сока, смешать с измельченным луком и залить заправкой. Сверху салат посыпать нарубленным укропом и украсить дольками помидора.

Салат из квашеной свеклы

♦ Свекла – 3 шт.
♦ Чеснок – 2 дольки

♦ Масло растительное – 50 г
♦ Сахар, соль

Свеклу очистить, нарезать дольками, сложить в стеклянную банку, залить водой, положить ломтик ржаного хлеба, обвязать горлышко тканью и оставить в теплом месте.

Когда свекла закиснет, жидкость слить (ее можно использовать для борща), а свеклу залить кипятком, посолить, отварить до готовности и нарезать соломкой. Соль, сахар положить по вкусу, перемешать, выложить в салатницу и полить смесью растительного масла и толченого чеснока.

Салат из соленых огурцов

♦ Огурцы соленые – 3 шт.
♦ Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт.
♦ Сметана – 50 г
♦ Майонез – 50 г
♦ Лук зеленый – 3 столовые ложки
♦ Петрушка (зелень), соль

Огурцы нарезать кубиками. Яйца очистить и размять вилкой. Зеленый лук мелко нашинковать. Все компоненты смешать и заправить смесью сметаны и майонеза. Блюдо выложить в салатницу и украсить зеленью петрушки.

Салат из соленых груздей с луком

♦ Грузди соленые – 300 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
♦ Уксус, щепотка сахара

Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего воду слить, лук сбрызнуть уксусом, посыпать сахаром и дать постоять еще 15 минут.

Грибы промыть холодной водой, нарезать соломкой, добавить лук и заправить растительным маслом.

Салат из соленых грибов с квашеной капустой

♦ Грибы соленые – 200 г
♦ Капуста квашеная – 200 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло растительное – 40 г
♦ Зелень, перец черный молотый, сахар

Соленые грибы мелко порубить, смешать с квашеной капустой и измельченным репчатым луком, посыпать по вкусу сахаром и молотым перцем, перемешать и заправить растительным маслом.

Салат «Оливье»

- ♦ Мясо куриное вареное или жареное – 200 г
- ♦ Картофель отварной – 2 шт.
- ♦ Огурцы соленые или маринованные – 2 шт.
- ♦ Морковь отварная – 2 шт.
- ♦ Горошек зеленый консервированный – 100 г
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Майонез – 100 г
- ♦ Соль, перец, зелень

Этот салат очень распространен среди хозяек. Но мало кто знает, что в мировую книгу кулинарии вписал его своим именем француз Оливье, некогда содержатель популярного московского ресторана «Эрмитаж». По свидетельству В. Гиляровского, он тщательно скрывал рецепт блюда. Многие пытались повторить его, но не удавалось. Между тем блюдо-то русское и использованы в нем исконно русские продукты, например соленые огурцы. Секрет раскрыл бывший сотрудник Оливье – Иван Михайлович Иванов, впоследствии известный повар. Сейчас рецепт салата известен, пожалуй, всем хозяйкам. В 1974 году этот салат получил у нас достойное и законное название – «Столичный».

Современная версия салата «Оливье» значительно отличается от оригинала, но это не уменьшает народной любви к нему.

В отдельной посуде отварить филе курицы. Готовое мясо птицы нарезать тонкими полосками. Огурцы, лук и зелень петрушки нашинковать. Картофель, морковь и яйца отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, после чего очистить и нарезать мелкими кусочками. Все нарезанные ингредиенты перемешать в глубоком блюде, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить и выложить на тарелку. Перед подачей к столу все полить майонезом, перемешать и посыпать петрушкой.

Салат «Русский»

- ♦ Свинина (мякоть) – 300 г
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Лук зеленый (измельченный) – 0,5 стакана

♦ Яйца – 3 шт.
♦ Майонез – 5 столовых ложек
♦ Укроп (зелень измельченная) – 2 столовые ложки
♦ Петрушка (зелень измельченная) – 2 столовые ложки
♦ Соль

Мясо отварить, охладить и нарезать кубиками. Соленые огурцы мелко нашинковать. Яйца отварить, очистить и порубить. Зеленый лук растереть с зеленью, посолить и дать немного постоять. Все компоненты салата смешать, заправить майонезом, перемешать, выложить в салатницу и украсить зеленью.

Холодец из говядины

♦ Голова говяжья – 1,5 кг
♦ Говяжьи ноги – 500 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка (корень) – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Чеснок – 2 дольки
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Соль

Подготовленные говяжьи ноги и голову промыть, разрубить, залить холодной водой (на 1 кг субпродуктов – 2 л воды) и варить на слабом огне в течение 6–8 часов, периодически снимая жир. За 30 минут до готовности добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку и лук, лавровый лист, перец и соль. Сваренные субпродукты охладить, отсоединить мякоть, мелко посечь ее или пропустить через мясорубку, соединить с бульоном и дать прокипеть в течение 10 минут. После остывания до комнатной температуры холодец разлить в тарелки или формы, посыпать измельченным чесноком и охладить до полного остывания.

Салат из зеленого салата и колбасы

♦ Салат зеленый – 500 г
♦ Колбаса вареная – 300 г
♦ Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт.
♦ Чеснок – 1 долька
♦ Майонез или сметана – 2–3 столовые ложки
♦ Горчица (готовая) – 1 чайная ложка
♦ Сахар, соль

От кочана салата отделить несколько листьев, выстлать ими плоское блюдо и посыпать сахаром. Остальные листья мелко

нашинковать, смешать с рублеными яйцами и измельченным чесноком, полить сметаной или майонезом, посолить и перемешать. Готовый салат выложить на салатные листья горкой.

Колбасу без кожицы нарезать очень тонкими кружочками, смазать горчицей, свернуть рулетиками, закрепить деревянными палочками и разложить вокруг салата.

Салат из печени, грибов и соленых огурцов

- Печень говяжья – 200 г
- Грибы сушеные – 40 г
- Огурцы соленые – 2 шт.
- Лук репчатый – 3 шт.
- Яйца – 2 шт.
- Майонез – $^3/_4$ стакана
- Масло растительное – 3 столовые ложки
- Перец черный молотый, укроп или петрушка (зелень), соль

Грибы замочить в холодной воде на 2 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности и мелко нашинковать. Печень обмыть, зачистить от пленки и желчных протоков, отварить, охладить и мелко нарезать. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем спассеровать на масле. Соленые огурцы измельчить. Все компоненты соединить, добавить перец, соль, майонез, перемешать и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Паштет из телячьей печени

- Печень телячья – 1 кг
- Свинина жирная – 300 г
- Молоко – 1 стакан
- Сало – 100 г
- Яйца – 3 шт.
- Булка (черствая) – 50 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Петрушка – 1 корень
- Лавровый лист – 1 шт.
- Перец черный – 6 горошин
- Петрушка (зелень), сухари панировочные, масло растительное, соль

Очищенную от пленки и желчных протоков печень замочить на 2 часа в молоке. Корень петрушки и луковицу очистить и мелко нашинковать, а затем спассеровать на растительном масле. Свинину нарезать кусочками и потушить в небольшом количестве

воды. Когда мясо станет мягким, добавить сало, нарезанную кусками печень, положить специи и продолжать тушить в течение 20 минут. В соусе, образовавшемся при тушении, замочить черствую булку. Мясо, сало, печень, овощи и булку трижды пропустить через мясорубку, вбить яйца, посолить и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Дно и стенки формы для запекания смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Заполнить паштетной массой $^3/_4$ объема формы и запекать в духовке в течение 30 минут.

Остывший паштет выложить на блюдо и украсить веточками петрушки. К паштету подать майонез.

Салат из куриного филе с грибами, овощами и сыром

- ♦ Филе куриное – 200 г
- ♦ Грибы свежие – 400 г
- ♦ Сыр твердый – 100 г
- ♦ Сельдерей – 3 корня
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Помидоры свежие – 3 шт.
- ♦ Майонез – 250 г
- ♦ Соль

Куриное филе, корни сельдерея и грибы отварить и нарезать соломкой. Сыр натереть на мелкой терке. Соленые огурцы разрезать вдоль пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Помидоры нарезать ломтиками. Все компоненты салата соединить и заправить майонезом.

Салат из куриного филе и креветок

- ♦ Филе куриное – 500 г
- ♦ Картофель – 250 г
- ♦ Огурец соленый – 1 шт.
- ♦ Салат зеленый – 50 г
- ♦ Горошек зеленый консервированный – 70 г
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт.
- ♦ Креветки консервированные – 50 г
- ♦ Чернослив – 2 плода
- ♦ Соус «Южный» – 50 г
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Майонез – 120 г
- ♦ Петрушка (зелень), сахар, перец черный молотый, соль

Салатная заправка: майонез смешать со сметаной и соусом «Южный», поперчить и посолить.

Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности и нарезать лапшой. Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Соленые огурцы очистить от кожуры и нашинковать соломкой. Листья зеленого салата тщательно промыть, обсушить и нарубить. В миске смешать куриное филе, картофель, соленые огурцы, зеленый салат, порубленные яйца и зеленый горошек, заправить салатной заправкой, перемешать, добавить по вкусу перец, сахар и соль. Салат выложить на блюдо, украсить креветками, черносливом и зеленью петрушки.

Салат из куриного филе с языком и грибами

- ♦ Филе куриное – 250 г
- ♦ Язык свиной – 1 шт.
- ♦ Грибы соленые или маринованные – 200 г
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Укроп (зелень), соль

Язык вымыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы она только покрывала его, довести до кипения, удалить пену и, значительно уменьшив нагрев, варить без кипения до готовности (около 2 часов).

Готовый язык вынуть из бульона и снять с него кожу под струей холодной воды. Язык охладить и нарезать кубиками. Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности и также нарезать кубиками. Грибы мелко нашинковать. Смешать грибы, филе и язык, заправить сметаной, посолить по вкусу, выложить в салатницу и украсить зеленью укропа.

Салат из куриного филе и огурцов

- ♦ Филе куриное – 300 г
- ♦ Огурец свежий – 1 шт.
- ♦ Яблоко кислое – 1 шт.
- ♦ Майонез – 150 г
- ♦ Укроп (зелень), соль

Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности, охладить и нарезать кубиками. Яблоко и огурец очистить от кожуры и нашинковать соломкой. В салатницу уложить слоями: куриное филе, майонез, огурцы, майонез, яблоко, майонез. Сверху салат украсить измельченной зеленью укропа.

Закуска из минтая

♦ Минтай (филе) – 500 г
♦ Масло растительное – 0,5 стакана
♦ Чеснок – 2 дольки
♦ Перец красный жгучий молотый – 1 щепотка
♦ Перец черный молотый, петрушка (зелень), соль

Рыбное филе отварить в подсоленном кипятке до готовности, вынуть и обсушить, а затем нашпиговать его чесноком и посыпать черным молотым перцем.

Разогреть на сковороде растительное масло и всыпать в него красный молотый перец. Сковороду подержать на слабом огне 5 минут, а затем масло слегка охладить и залить им рыбу. Масло с перцем придает рыбе красивый золотистый цвет. Когда блюдо остынет, посыпать его измельченной зеленью петрушки.

Салат из сельди, соленых огурцов и картофеля

♦ Картофель – 500 г
♦ Сельдь иваси – 3 шт.
♦ Огурцы соленые – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Лук зеленый – 1 пучок
♦ Масло растительное, молоко, перец черный молотый, сахар, соль

Филе сельди без кожи и костей залить молоком на 2 часа, а затем обсушить и нарезать соломкой. Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кубиками и сбрызнуть растительным маслом. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем сбрызнуть уксусом и посыпать сахаром. Все компоненты перемешать, посолить, поперчить, выложить в салатницу и полить майонезом. Сверху салат украсить измельченным зеленым луком.

Сельдь в пикантной заправке

♦ Сельдь соленая (филе) – 500 г *Заправка:*
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ яблоко – 1 шт.
♦ сметана – 200 г
♦ майонез – 2 столовые ложки
♦ уксус, петрушка (зелень), сахар, соль

Заправка: луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего воду слить, лук

сбрызнуть уксусом, посыпать сахаром и дать постоять еще 10–15 минут. Яблоко очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Сметану смешать с майонезом, добавить лук, яблоко, соль и перемешать.

Филе сельди залить молоком на 2 часа, а затем обсушить, нарезать, выложить в селедочницу, покрыть приготовленной заправкой, а сверху посыпать измельченной зеленью петрушки.

Картофельный салат с килькой

- ♦ Картофель – 5 шт.
- ♦ Килька соленая – 100 г
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лук зеленый – 50 г
- ♦ Горошек зеленый консервированный – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Горчица (готовая) – 1 чайная ложка
- ♦ Укроп (зелень), соль

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Филе кильки отделить от костей и порубить. Соленые огурцы нарезать соломкой. Зеленый лук мелко нашинковать. Смешать картофель, репчатый лук, зеленый лук, филе кильки, огурцы, зеленый горошек и заправить смесью сметаны и горчицы. Массу тщательно перемешать, выложить в салатницу и украсить зеленью.

Салат из крабов и риса

- ♦ Крабы консервированные – 1 банка
- ♦ Рис – 0,5 стакана
- ♦ Майонез – 0,5 стакана
- ♦ Яйцо, сваренное вкрутую – 1 шт.
- ♦ Сок лимонный – 2 столовые ложки
- ♦ Укроп (зелень), соль

Рис промыть в нескольких водах, залить горячей подсоленной водой и отварить до готовности, а затем охладить. Рис должен быть рассыпчатым. Мясо крабов измельчить, соединить с рисом, заправить лимонным соком, майонезом, перемешать, выложить в салатницу и украсить порубленным яйцом и зеленью.

Винегрет с фасолью и грибами

♦ Свекла вареная – 2 шт.
♦ Картофель отварной – 3 шт.
♦ Фасоль вареная – 1 стакан
♦ Грибы соленые – 200 г
♦ Огурцы соленые – 2 шт.
♦ Майонез – 200 г
♦ Сок лимонный – 0,5 лимона
♦ Соль

Свеклу и картофель очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками, а затем перемешать с вареной фасолью, измельченными солеными грибами и огурцами, соком лимона, солью и заправить майонезом.

Бульон с пирожками с мясной начинкой

Тесто:
♦ мука пшеничная – 4 стакана
♦ маргарин – 1 пачка
♦ сметана – 1 столовая ложка
♦ яйцо – 1 шт.
♦ сода, погашенная уксусом – 0,5 чайной ложки
♦ соль
Фарш:
♦ мясо – 500 г
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ растительное масло, перец черный молотый, соль
Бульон:
♦ бульон куриный – 2 кубика
♦ вода – 1 л

Тесто: маргарин размягчить, смешать со сметаной, яйцом, солью, содой и мукой. Быстро замесить тесто и поставить его на 1 час в холодильник.

Фарш: мясной фарш обжарить на растительном масле, добавить нашинкованный репчатый лук, посыпать перцем и посолить.

Тесто нарезать ломтиками и каждый ломтик раскатать в круглую лепешку. На середину положить мясной фарш и соединить края. Изделия смазать взбитым яйцом и выпекать в горячей духовке 20 минут.

Бульон: кубики куриного бульона раскрошить, залить кипящей водой, вскипятить, заправить сметаной и подать в чашках.

Суп куриный с домашней лапшой

Бульон:

♦ курица – 1 тушка
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ морковь – 1 шт.
♦ петрушка (корень) – 1 шт.
♦ сельдерей (корень) – 1 кусочек
♦ укроп (зелень), соль

Лапша:

♦ мука пшеничная – 300 г
♦ яйца – 2 шт.

Курицу порубить, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить в течение 2 часов при слабом нагреве, удаляя жир и пену. За 40 минут до окончания варки положить крупно нарезанные репчатый лук, морковь и ароматические коренья. Сваренное мясо вынуть, а бульон процедить и посолить.

Лапша: в просеянную муку вбить яйца, добавить 2 половинки яичной скорлупы воды, замесить тесто, раскатать его в очень тонкий пласт, подсушить, свернуть рулетом, тонко нарезать и снова подсушить.

Сварить лапшу в большом количестве подсоленной воды (варить 3–4 минуты), откинуть на дуршлаг и обдать кипятком. Собранный с поверхности бульона жир положить в лапшу, перемешать и держать под крышкой на водяной бане до подачи на стол. Перед подачей разложить лапшу и мясо в тарелки, всыпать измельченную зелень и разлить бульон.

Суп из щавеля

♦ Говядина с костью – 500 г
♦ Щавель – 200 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Сметана – 200 г
♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
♦ Соль

Гренки:

♦ хлеб черный – ломтики
♦ чеснок – 1 головка
♦ масло растительное, соль

Мясо отделить от костей. Кости разрубить вдоль и поперек на мелкие части (5–6 см), поскольку из измельченных костей лучше извлекаются растворимые вещества. Измельченные кости

тщательно промыть холодной водой. В кастрюлю положить подготовленные кости, на них уложить мясо, залить холодной водой, довести до кипения и варить при слабом нагреве 1,5–2 часа, снимая с поверхности бульона пену и жир. За 40 минут до конца варки положить нарезанные кусками коренья и лук. Готовый бульон процедить.

Щавель перебрать, промыть, мелко нарезать и положить в бульон. Сметану размешать с мукой, заправить суп и варить его на слабом огне еще 5 минут. Суп подать с гренками из черного хлеба с чесноком.

Гренки: черный хлеб нарезать тонкими ломтиками, натереть чесноком, посолить, разложить на противне с разогретым растительным маслом и запекать в духовке 15 минут.

Суп картофельный с фрикадельками

- ♦ Кости – 200 г
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лавровый лист, петрушка (зелень), соль

Фрикадельки:

- ♦ мясо – 300 г
- ♦ булка черствая – 1 ломтик
- ♦ молоко – % стакана
- ♦ лук репчатый – 1 шт.
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ перец черный молотый, соль

Кости разрубить вдоль и поперек на мелкие части (6 см), поскольку из измельченных костей лучше извлекаются растворимые вещества. Измельченные кости тщательно промыть холодной водой. Подготовленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, после чего уменьшить нагрев и варить 2–3 часа почти без кипения, время от времени снимая пену и жир. За 40 минут до окончания варки положить нарезанные крупными кусками коренья и лук. Готовый бульон процедить, кости выбросить.

Фрикадельки: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и намоченной в молоке и слегка отжатой булкой, добавить желтки, взбитые белки, посолить и поперчить. Массу тщательно вымешать. Если масса получится жидкой, добавить в нее молотые сухари. Из приготовленного фарша сформовать фрикадельки величиной с небольшой орех.

В кипящий бульон положить картофель и варить 20 минут. За 10 минут до готовности положить в суп лавровый лист, фрикадельки и варить на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол всыпать нарезанную зелень.

Суп картофельный с грибами и солеными огурцами

- ♦ Грибы сушеные – 40 г
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Картофель – 8 шт.
- ♦ Вода – 8 стаканов
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сметана – 4 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 4 чайные ложки
- ♦ Петрушка (зелень), лавровый лист, перец черный горошком, соль

Грибы замочить в холодной воде на 2 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности и отцедить. В грибной отвар опустить мелко нарезанный картофель, проварить, а через 10 минут добавить мелко нашинкованный и спассерованный лук. Когда картофель сварится, положить мелко нарезанные грибы, соленые огурцы, петрушку и варить еще 15–20 минут, а затем добавить лавровый лист и перец. Заправить суп маслом, сметаной, зеленью петрушки.

Рассольник классический

- ♦ Бульон мясной – 6 стаканов
- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Огурцы соленые – 300 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло растительное – 100 г
- ♦ Укроп (зелень), сметана, соль

Морковь и корень петрушки очистить и натереть на крупной терке. Луковицу очистить, мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле, затем добавить морковь и корень петрушки и продолжать пассерование до полуготовности.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, тонко нарезать и припустить до готовности в небольшом количестве бульона.

Картофель очистить, нарезать кубиками, опустить в кастрюлю с бульоном и отварить. В бульон с картофелем выложить пассерованные овощи, припущенные огурцы и варить

до готовности. В рассольник можно добавить приправу с глутаматом натрия.

Рассольник подать со сметаной и измельченной зеленью укропа.

Рассольник с перловой крупой

- ♦ Мясо (говядина, свинина, баранина) – 400 г
- ♦ Крупа перловая – 5 столовых ложек
- ♦ Картофель – 400 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Петрушка – полкорня
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Пюре томатное – 2 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 4 столовые ложки
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Перец черный горошком, рассол огуречный, зелень, лавровый лист, соль

В кастрюлю положить куски мяса, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне 2 часа (при более длительной варке вкус бульона ухудшается, поскольку из мяса в бульон переходит образовавшийся глютин – клееобразное вещество).

Перловую крупу перебрать, промыть и отварить почти до готовности. Морковь, корень петрушки и лук очистить, нарезать соломкой и пассеровать на сливочном масле, а в конце добавить томатное пюре и прокипятить. Картофель очистить, промыть и нарезать кубиками. Соленые огурцы очистить от кожуры, мелко нашинковать и припустить в небольшом количестве бульона.

В кипящий бульон положить картофель, проварить 10 минут, затем положить отваренную перловую крупу, довести до кипения, добавить огурцы, пассерованные коренья и лук и варить до готовности. В конце варки рассольник заправить по вкусу огуречным рассолом, положить перец, лавровый лист, соль и посыпать зеленью.

Щи из квашеной капусты

- ♦ Солонина – 500 г
- ♦ Капуста квашеная – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь (небольшая) – 1 шт.

♦ Петрушка – 1 корень
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Пюре томатное – 2 столовые ложки
♦ Перец черный – 3–4 горошины
♦ Сахар, соль, сметана, лавровый лист, укроп (зелень)

Солонину залить холодной водой и отварить до готовности, снимая пену и жир. Бульон процедить.

Капусту, если она очень кислая, промыть в холодной воде, отжать, положить в кастрюлю, добавить масло, томатное пюре, сахар, немного бульона из солонины, закрыть крышкой и тушить сначала на сильном, а затем на слабом огне.

Коренья и репчатый лук нарезать соломкой, смешать с маслом и томатным пюре и потушить до мягкости на слабом огне, а затем за 15 минут до окончания тушения добавить капусту. Муку поджарить на масле, растереть на сковороде с бульоном и прокипятить.

В кипящий бульон из солонины положить тушеную капусту с овощами и проварить в течение 20–30 минут, добавить лавровый лист, перец горошком, мучной соус, соль и варить еще 10 минут.

В каждую тарелку положить кусок вареной солонины, сметану и посыпать щи зеленью. К щам рекомендуется подать гречневую рассыпчатую кашу.

Щи из квашеной капусты с консервированной сайрой

♦ Сайра консервированная в масле – 1 банка
♦ Капуста квашеная – 500 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Пюре томатное – 75-100 г
♦ Масло топленое – 3 столовые ложки
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Перец черный – 3–4 горошины
♦ Сметана – 50 г
♦ Петрушка и сельдерей (зелень), сахар, соль

Квашеную капусту отжать, выложить в огнеупорную посуду и заправить томатным пюре, маслом и сахаром по вкусу. Посуду закрыть крышкой, поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить нагрев и тушить капусту до мягкости, периодически подливая горячую воду для того, чтобы она не подгорела.

Морковь, корень петрушки и луковицу очистить, нашинковать и слегка обжарить.

В подсоленную воду опустить тушеную капусту и обжаренные коренья и лук, добавить специи, соус из консервов и связанную букетиком зелень и проварить в течение 30 минут.

При подаче на стол в тарелку положить прогретый ломтик консервированной сайры, залить его щами, заправить сметаной и рубленой зеленью.

Борщ по-флотски

- ♦ Солонина – 500 г
- ♦ Кости – 500 г
- ♦ Свекла – 300 г
- ♦ Капуста свежая – 200 г
- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Морковь (небольшая) – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Пюре томатное – 2 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 1–2 столовые ложки
- ♦ Сахар – 1 столовая ложка
- ♦ Уксус – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана, укроп (зелень), соль

Кости разрубить вдоль и поперек на мелкие части и тщательно промыть в холодной воде. Подготовленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, после чего уменьшить нагрев и варить 2–3 часа почти без кипения, время от времени снимая пену и жир. Затем кости вынуть, бульон процедить, положить в него солонину и отварить.

Клубни свеклы очистить, залить горячей водой и отварить до готовности. Коренья и лук очистить, мелко нашинковать, положить их на сковороду с маслом, добавить томатное пюре и подержать на слабом огне, пока овощи не станут мягкими. Капусту нарезать соломкой, картофель – кубиками.

В процеженный горячий бульон положить капусту, спустя 15 минут – коренья и картофель, а за 5 минут до готовности блюда – специи и нарезанную ломтиками свеклу. Заправить борщ сахаром, уксусом и солью по вкусу. Отвар от свеклы процедить и влить в борщ перед подачей на стол.

В тарелки положить по куску отварной солонины, сметану и зелень. Отдельно подать гречневую кашу.

Борщ с пирожками с начинкой из зеленого лука и яиц

- ♦ Мясо с костью – 700 г

♦ Свекла – 500 г
♦ Капуста белокочанная – 250 г
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яблоко – 1 шт.
♦ Кислота лимонная, сахар, масло растительное, лавровый лист, соль

Тесто:

♦ мука пшеничная – 600 г
♦ маргарин – 100 г
♦ дрожжи – 30 г
♦ желток яичный (сырой) – 1 шт.
♦ сметана – 200 г
♦ сахар, соль

Начинка:

♦ лук зеленый (перья) – 2–3 пучка
♦ яйца, сваренные вкрутую – 2–3 шт.
♦ укроп (зелень измельченная) – 1 столовая ложка
♦ масло растительное, перец черный молотый, соль

Мясо порезать на куски, кости порубить, сложить в кастрюлю, залить 2 л холодной воды, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности. Свеклу очистить, натереть на крупной терке, залить подкисленным уксусом бульоном и потушить до мягкости свеклы. Капусту мелко нашинковать. Корень петрушки и луковицу очистить, нашинковать и слегка спассеровать на растительном масле. Яблоко очистить от кожуры и нашинковать соломкой.

В бульон положить капусту, проварить, добавить пассерованные лук и корень петрушки, тушеную свеклу, нашинкованные яблоки, сахар и соль. За 5 минут до конца варки положить лавровый лист. Выключив огонь, дать настояться. К борщу подать пирожки с начинкой из зеленого лука и яиц.

Тесто: маргарин порубить с просеянной мукой, добавить разведенные в сметане дрожжи, желток, всыпать по щепотке соли и сахара и замесить тесто. Оставить его для расстойки на 30 минут.

Начинка: зеленый лук мелко порезать, сложить в миску, посолить и залить на 3 минуты очень горячей водой, но не кипятком. После этого выложить его на сито и дать стечь воде, а затем смешать с мелко нарубленными яйцами, посолить, поперчить, добавить растительное масло и рубленую зелень укропа.

Подошедшее тесто перемесить, раскатать в пласт толщиной 5 мм и нарезать на полоски шириной 12 см. По краю полоски

выложить начинку, свернуть рулетом и нарезать на части длиной 7 см. Изделия выложить на противень, смазать белком и выпекать в нагретой духовке в течение 20 минут.

Калья (старинное русское блюдо)

- ♦ Почки говяжьи – 400 г
- ♦ Огурец соленый – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Перец черный молотый, соль

С почек удалить пленки и жир, разрезать каждую вдоль и вымачивать 2 часа в воде, которую нужно часто менять. Затем почки вынуть, обсушить, нарезать ломтиками, залить водой и варить до полуготовности.

Соленые огурцы и лук мелко нашинковать, положить к почкам и варить до готовности, а в конце поперчить и посолить.

Окрошка на хлебном квасе

- ♦ Хлеб ржаной – 1 буханка
- ♦ Мука пшеничная – 3–4 столовые ложки
- ♦ Сметана – 200 г
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт.
- ♦ Редис – 1 пучок
- ♦ Огурец свежий – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 1 долька
- ♦ Дрожжи – 10 г
- ♦ Сахар, соль, петрушка и укроп (зелень)

С буханки хорошо выпеченного ржаного хлеба снять теркой корочки. Муку просеять, развести теплой кипяченой водой, добавить ржаную крошку, разведенные в воде дрожжи и поставить на 3 дня в теплое место. Затем квас процедить, вскипятить и охладить. После этого положить в него сметану, рубленые яйца, нарезанные редис, огурец, зелень, чеснок, сахар и соль.

Макароны, запеченные с грибами

- ♦ Макароны вареные – 250 г
- ♦ Грибы свежие – 500 г
- ♦ Жир – 50 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Молоко – 1 стакан

♦ Соль

Грибы перебрать, промыть, отварить, мелко нашинковать и обжарить в жире вместе с тонко нашинкованным репчатым луком, посолить и потушить до готовности. В глубокую сковороду с разогретым жиром положить половину макарон, разровнять, на макароны положить грибы с луком, сверху – оставшиеся макароны. Молоко смешать с солью и взбитыми яйцами, залить этой смесью макароны и запечь в духовке.

Капуста, запеченная в сметане

♦ Капуста – 1 кг
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Сметана – 200 г
♦ Орех мускатный, соль

Капусту очистить от зеленых и поврежденных листьев, нашинковать тонкой соломкой, опустить в кипящую воду, отварить до готовности, отцедить и охладить. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем обжарить на масле до золотистого цвета. Капусту соединить с луком, заправить маслом, тертым мускатным орехом, посолить, залить сметаной и запечь в духовке. Подать к столу в горячем виде.

Рагу по-крестьянски

♦ Перец сладкий – 750 г
♦ Помидоры – 750 г
♦ Лук репчатый – 300 г
♦ Маргарин или масло растительное – 60 г
♦ Яйца – 6 шт.
♦ Соль

Лук мелко порубить и слегка обжарить на маргарине или растительном масле. Перец нарезать тонкими кружочками, добавить к луку и тушить 15 минут. Крупно нарезанные помидоры слегка потушить вместе с луком и перцем и посолить. Яйца взбить, посолить, вылить на овощи и слегка запечь. Рагу подать с рассыпчатым рисом или картофелем.

Цветная капуста, запеченная с грибами

♦ Капуста цветная – 1 головка
♦ Грибы свежие – 500 г

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сыр тертый – 2 столовые ложки
♦ Сухари панировочные – 2 столовые ложки
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Петрушка (зелень), масло растительное, соль

Прежде чем готовить цветную капусту, следует отрезать зеленые листья, кочерыжку и соскоблить темные участки. Затем тщательно вымыть головку и подержать 30 минут в холодной соленой воде (для удаления насекомых). После этого капусту отварить до полуготовности в подсоленной воде и разобрать ее на отдельные соцветия.

Грибы очистить, промыть, отварить, выложить в дуршлаг, нарезать соломкой и обжарить на масле. На отдельной сковороде обжарить до зарумянивания мелко порубленный репчатый лук.

В смазанную маслом и обсыпанную сухарями сковороду положить половину цветной капусты, затем грибы с луком, сверху вновь слой капусты. Поверхность блюда посыпать тертым сыром, залить подсоленной сметаной и запечь в духовке.

Блинчики с начинкой из квашеной капусты и грибов

Тесто:
♦ мука пшеничная – 400 г
♦ яйца – 2 шт.
♦ молоко – 500 мл
♦ сметана – 1 столовая ложка
♦ сахар – 0,5 чайной ложки
♦ соль

Начинка:
♦ капуста квашеная – 1 кг
♦ лук репчатый – 3 шт.
♦ маргарин сливочный – 100 г
♦ грибы сушеные – 3 шт.
♦ масло растительное, перец черный молотый, сахар, соль
♦ 2 яйца для панировки
♦ сметана

Начинка: грибы слегка подсушить в духовке и смолоть в порошок. Квашеную капусту промыть, мелко порубить и потушить на маргарине, помешивая и подливая воду, чтобы не подгорела. Когда капуста будет почти готова, добавить в нее обжареный лук, грибной порошок, молотый перец, сахар и соль. Массу тщательно перемешать.

Желтки яиц растереть со сметаной и сахаром, посолить,

влить 1 стакан молока, добавить муку, размешать до образования однородной массы, ввести взбитые белки и развести тесто молоком. Жарить тонкие блинчики на сильном огне с одной стороны. На поджаренную сторону каждого блинчика положить начинку, загнуть к центру два противоположных края, а затем свернуть блинчики в рулетики, обмакнуть их во взбитые яйца и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовые блинчики полить сметаной.

Яичница по-смоленски

- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Хлеб черный – 4 ломтика
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Петрушка (зелень), соль

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон на масле. Яйца размешать с солью, залить этой массой ломтики хлеба и поджарить все до готовности. При подаче на стол блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Говядина, тушенная с грибами

- ♦ Говядина (мякоть) – 500 г
- ♦ Грибы сушеные – 50 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
- ♦ Масло растительное, петрушка (зелень), соль

Грибы замочить в холодной воде на 3 часа.

Мясо одним куском отбить, посолить, обвалять в муке и слегка обжарить. Затем положить его в огнеупорную форму, добавить нашинкованный лук, грибы и столько воды, чтобы она лишь слегка покрывала мясо. Посуду накрыть крышкой и тушить мясо на слабом огне до готовности. Готовое мясо вынуть и нарезать поперек волокон. Грибы нашинковать.

Соус: муку поджарить на масле, смешать со сметаной, бульоном, в котором тушилось мясо, и вскипятить. Затем добавить грибы и мясо. Тушить на слабом огне еще 10–15 минут, а в конце тушения всыпать зелень петрушки. Блюдо подать с отварным картофелем.

Жаркое по-домашнему

- ♦ Говядина – 1 кг

♦ Картофель – 500 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Паста томатная – 100 г
♦ Сметана – 1 столовая ложка
♦ Чеснок – 2 дольки
♦ Сахар, петрушка и укроп (зелень), масло растительное, соль

Мясо нарезать кусочками по 30–40 г, посыпать солью и измельченным чесноком, обжарить на жире до полуготовности, затем добавить томатную пасту, влить воду или бульон и немного потушить.

Морковь, натертую на крупной терке, и измельченный лук обжарить на растительном масле. Овощи перемешать с мясом, сложить в огнеупорную форму, сверху положить дольки картофеля, посолить (не мешать!) и тушить до готовности, подливая бульон или воду. Для улучшения вкуса за 15 минут до подачи залить жаркое сметаной, смешанной с нарезанной зеленью укропа и петрушки. К жаркому подать салат из свежих овощей.

Мясо с чесноком

♦ Свинина (мякоть) – 1 кг
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Масло сливочное или маргарин – 50 г
♦ Перец черный молотый, масло растительное, мука, соль

Мясо нарезать поперек волокон на порции и отбить. Чеснок мелко нашинковать и развести 100 мл воды. Ломтики мяса обмакнуть в чесночном соусе, уложить один на другой в посуду и оставить на ночь в холодном месте. Затем посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Мясо сложить в кастрюлю, полить растопленным сливочным маслом или маргарином, накрыть крышкой и довести до готовности в духовке. При подаче на стол мясо полить образовавшимся соусом. На гарнир подать печеный картофель и консервированные огурцы.

Говядина, запеченная с луком

♦ Говядина (мякоть) – 1 кг
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Сметана – 1,5 стакана

♦ Сухари панировочные – 1 столовая ложка
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Картофель – 1 кг
♦ Перец черный молотый, зелень, соль

В кастрюлю положить куски мяса, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне 2–3 часа. За полчаса до конца варки положить коренья и V2 луковицы. Готовое мясо вынуть из бульона, нарезать тонкими ломтиками, положить в сотейник и посыпать перцем.

Луковицы очистить, нашинковать соломкой, залить сметаной, потушить до готовности, заправить сливочным маслом и солью, положить подготовленное мясо, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку для подрумянивания.

Подать мясо к столу вместе с отварным картофелем и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Говядина в горшочках с грибами

♦ Говядина (мякоть) – 500 г
♦ Хлеб белый (черствый) – 2 ломтика
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Жир свиной (для обжаривания мяса) – 0,5 столовой ложки
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Пюре томатное – 1 столовая ложка
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Грибы свежие – 300 г
♦ Картофель – 1 кг
♦ Бульон грибной процеженный с мясным соком – 1,5 стакана
♦ Зелень, перец черный молотый, соль

Для «крышечек»:

♦ мука пшеничная – 1 стакан
♦ яйцо – 1 шт.
♦ сахар – 1 чайная ложка
♦ соль – 1 щепотка
♦ масло растительное или маргарин – % столовой ложки

Мясо нарезать ломтиками, посыпать солью, перцем, обжарить, положить в сотейник, добавить нарезанные морковь, петрушку, пол-луковицы, залить бульоном и тушить до готовности.

Грибы почистить, отварить, нашинковать и слегка обжарить с луком.

Очищенный картофель нарезать ломтиками, обжарить и для

доведения до готовности поставить на 20 минут в духовку.

Соус: муку поджарить до золотистого цвета. Отдельно спассеровать томатное пюре, соединить с мукой, развести соком, в котором тушилось мясо с грибным бульоном, нагреть до кипения, положить сметану, проварить и заправить перцем.

В горшочки разложить подготовленный картофель, тушеное мясо, сверху – грибы с луком, полить приготовленным соусом, посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа и запекать в духовке.

Перед запеканием горшочки можно закрыть тестом.

Говядина по-строгановски

- ♦ Говядина (мякоть) – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Перец черный молотый, соль, петрушка (зелень)

Соус:

- ♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ горчица (готовая) – 0,5 столовой ложки
- ♦ бульон мясной – 2 стакана
- ♦ перец черный молотый, соль

Соус: спассеровать муку в сливочном масле, развести теплым бульоном, прокипятить в течение 5 минут и процедить. Затем добавить готовую горчицу, заправить по вкусу перцем и солью и еще раз вскипятить.

Мясо нарезать лапшой, поперчить, посолить, перемешать и оставить на 30 минут, а затем обжарить его вместе с нашинкованным луком до готовности, добавить соус, сметану и прокипятить.

При подаче на стол гарнировать жареным картофелем или картофельным пюре и полить образовавшимся соусом.

Голубцы с мясом и рисом по-смоленски

- ♦ Капуста – 1 кочан весом около 1 кг
- ♦ Мясо свиное жирное – 350 г
- ♦ Рис – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Жир свиной топленый – 1 столовая ложка
- ♦ Масло сливочное – 50 г

♦ Петрушка (зелень) – 1 пучок
♦ Укроп (зелень) – 1 пучок
♦ Перец черный молотый, соль

Начинка: рис тщательно промыть, залить его кипятком так, чтобы он лишь слегка покрыл крупу, и варить до полуготовности на слабом огне. Мясо нарезать мелкими кубиками и обжарить на жире, затем добавить мелко нарезанный лук, слегка обжарить его вместе с мясом, добавить рис, нарезанную зелень, перец, соль и перемешать.

У капусты вырезать кочерыжку так, чтобы листья не рассыпались, и отварить кочан до полуготовности в кипящей воде. Капусту разобрать на листья и, когда они остынут, срезать утолщения, на середину каждого положить начинку, завернуть с обеих сторон, затем свернуть рулетом и сложить в кастрюлю, дно которой выстлать капустными листьями, чтобы голубцы не пригорели. Сверху голубцы также покрыть капустными листьями, залить подсоленным кипятком на $^1/_4$ высоты посуды, накрыть крышкой и поставить в духовку. Тушить на слабом огне около часа до полного выкипания жидкости. Для улучшения вкуса в конце тушения влить в голубцы сметану. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

Битки рубленые в сметане

♦ Говядина (мякоть) – 600 г
♦ Свинина (мякоть) – 300 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Булка (черствая) – 3 ломтика
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сметана – 200 г
♦ Лавровый лист, перец черный молотый, масло растительное, соль

Мясо нарезать на небольшие куски, пропустить через мясорубку вместе с луком и булкой, намоченной в молоке, добавить яйцо, посолить, поперчить, влить полстакана воды, чтобы битки были сочными, и тщательно перемешать в однородную массу. Фарш разделать на порции, придать каждой круглую форму, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Жареные битки сложить в посуду, залить подсоленной сметаной, добавить лавровый лист и, не накрывая, поставить в нагретую духовку. На гарнир подать отварной картофель.

Котлеты, тушенные с хреном

♦ Говядина (мякоть) – 1 кг
♦ Сало – 60 г
♦ Хрен – 75 г
♦ Горчица столовая (готовая) – 30 г
♦ Сухари белые (молотые) – 150 г
♦ Масло сливочное или маргарин – 60 г
♦ Перец черный молотый, соль

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и слегка развести водой. Из фарша сформовать продолговатые котлеты. Тертый хрен смешать с горчицей и молотыми сухарями и в этой смеси обвалять со всех сторон каждую котлету. Изделия обжарить на сале, а затем, добавив немного бульона, накрыть крышкой и довести до готовности. При подаче на стол полить котлеты растопленным сливочным маслом или маргарином. Гарнир – жареный картофель.

Зразы «Псковские»

♦ Свинина (мякоть) – 700 г
♦ Субпродукты птицы (желудок, печень, сердце) – 200 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Маргарин – 100 г
♦ Соль *Соус:*
♦ мясной бульон – 2 стакана
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ масло сливочное – 1,5 столовой ложки
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ уксус – 3 столовые ложки
♦ пюре томатное – 2 столовые ложки
♦ сахар, перец черный молотый, лавровый лист, соль

Фарш: субпродукты птицы отварить по отдельности в подсоленной воде. Желудки и сердце пропустить через мясорубку, печень мелко нарезать. Все соединить с пассерованным репчатым луком и тщательно перемешать.

Соус: мелко нарубить репчатый лук, поджарить его на масле до золотистого цвета, добавить соль, перец, сахар и продолжать жарить еще 2–3 минуты, после чего влить уксус и выпарить жидкость до густоты сметаны. Поджарить муку на масле, развести бульоном, вскипятить и процедить. Добавить в соус выпаренный лук с уксусом, томатное пюре, лавровый лист, перемешать и проварить еще 10 минут.

Свинину нарезать кусками толщиной 15 мм (по 2 куска на порцию) и отбить. На середину каждого куска положить приготовленный фарш, завернуть конвертом и обжарить. Затем

положить в сотейник или кастрюлю с толстым дном, залить соусом и тушить в течение часа.

Котлеты «Секрет наслаждения»

- ♦ Вырезка свиная – 700 г
- ♦ Филе куриное – 200 г
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Сыр твердый – 100 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Мука пшеничная (для панировки) – 4 столовые ложки
- ♦ Масло растительное (для фритюра)
- ♦ Перец черный молотый, соль

Свинину нарезать вдоль волокон на 5 порционных кусков, хорошо отбить, посолить и поперчить.

Фарш: сырое куриное филе пропустить через мясорубку, смешать с измельченным и пассерованным луком, поперчить и посолить. Массу тщательно вымешать.

На середину куска свинины положить слой натертого на крупной терке сыра. Затем слой фарша и – снова слой сыра. Сверху – маленький кусочек сливочного масла. Края мяса завернуть и крепко прижать. Получившиеся колбаски обвалять в муке, затем смочить во взбитом яйце и снова запанировать в муке.

В глубокой сковороде нагреть жир и обжарить котлеты во фритюре сначала швом вниз, а затем со всех сторон. До готовности довести в духовке.

Котлеты по-петербургски

- ♦ Говядина (мякоть) – 500 г
- ♦ Жир почечный – 150 г
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Хлеб белый (черствый) – 2–3 ломтика
- ♦ Молоко – 150 мл
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Сухари молотые – 0,5 стакана
- ♦ Перец черный молотый, петрушка (зелень), соль

Почечный жир замочить в холодной воде и, периодически меняя воду, выдержать 2 часа. Затем мясо, почечный жир и размоченный в молоке белый хлеб пропустить через мясорубку,

добавить поджаренный на масле измельченный репчатый лук, поперчить, посолить и тщательно перемешать. Если фарш получился очень плотным, можно добавить немного холодной воды. Готовый фарш разделить на порционные куски, из каждого куска слепить толстую лепешку и с помощью ножа завернуть края так, чтобы внутри котлеты образовалась пустота. При жаренье в этой полости будет собираться мясной сок. Края котлет защипнуть. Изделия обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки, а затем на несколько минут поставить в духовку и довести до готовности. Подать котлеты с овощным гарниром.

Отбивные котлеты под соусом

♦ Телятина или говядина (вырезка) – 1 кг
♦ Мука, жир, укроп или петрушка (зелень), соль
Соус:
♦ пюре томатное – 100 г
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ сметана – 1 столовая ложка
♦ перец черный молотый, соль

Мясо нарезать ломтиками, тщательно отбить, посолить и, обваляв в муке, обжарить на жире.

Соус: луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить. Затем в лук положить томатное пюре, соль, перец и прокипятить. После этого снять с огня, немного остудить и добавить сметану. Подать отбивные с картофелем, полив соусом и посыпав измельченной зеленью.

Бефстроганов из печени

♦ Печень говяжья – 500 г
♦ Масло сливочное или маргарин – 50 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Петрушка и укроп (зелень измельченная) – 2 столовые ложки
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Пюре томатное – 2 столовые ложки
♦ Соль

Репчатый лук мелко нашинковать и слегка обжарить на масле.

Печень промыть и зачистить от пленок и крупных желчных протоков, нарезать маленькими удлиненными кусочками,

выложить на хорошо разогретую с маслом сковороду, посолить и, перемешивая, обжарить. Через 10 минут с начала жарения добавить жареный лук и посыпать мукой. Еще через 5 минут положить сметану и томатное пюре. Посуду закрыть крышкой и тушить печень на слабом огне 10 минут.

При подаче на стол блюдо посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

Сердце говяжье тушеное

- ♦ Сердце – 500 г
- ♦ Масло – 4 столовые ложки
- ♦ Морковь – 4 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Лук репчатый – 1–2 шт.
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Картофель – 6 шт.
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Перец серный – 3–4 горошины
- ♦ Чеснок, соль

Сердце промыть, разрезать вдоль, замочить в холодной воде и варить с кореньями и репчатым луком. Вареное сердце нарезать на маленькие кусочки, слегка обжарить и положить в глубокую кастрюлю.

Морковь, петрушку, репчатый лук нарезать и спассеровать в масле. Соленые огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать маленькими кубиками. Пассерованные коренья и огурцы положить в кастрюлю вместе с кусочками сердца, залить томатным соусом и тушить до готовности. После тушения добавить чеснок, растертый с солью, и размешать.

Сердце с соусом и овощами посыпать зеленью укропа или петрушки.

На гарнир подать жареный картофель.

Гуляш из говяжьего сердца

- ♦ Сердце говяжье – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ Пюре томатное – 1 столовая ложка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Перец черный молотый, соль

Сердце обмыть, нарезать кубиками по 40 г и снова промыть,

посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком. После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было покрыто полностью, положить томатное пюре, лавровый лист, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1,5 часа.

На гарнир подать жареный картофель.

Биточки из сердца

- Сердце говяжье – 550 г
- Крупа манная – 30 г
- Мука пшеничная – 30 г
- Масло топленое – 30 г
- Вода – 180 мл
- Перец черный молотый, соль

Сердце вымыть, обсушить на салфетке, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку. В фарш положить манную крупу, перец, соль, влить воду и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать биточки, обвалять их в муке и обжарить на топленом масле. При подаче полить растопленным маслом.

Почки (говяжьи, бараньи, телячьи), тушенные с грибами

- Почки – 600–700 г
- Огурцы соленые – 250 г
- Грибы белые консервированные – 100 г
- Лук репчатый – 1–2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Петрушка – 1 корень
- Сельдерей – 1 корень
- Мука пшеничная – 30 г
- Пюре томатное – 50 г
- Масло сливочное – 3 столовые ложки
- Перец душистый – 2 горошины
- Лавровый лист – 1–2 шт.
- Укроп – 30 г
- Перец, соль

Почки разрезать вдоль на две части, залить холодной водой и вымачивать 3 часа, время от времени меняя воду. Затем вынуть их, промыть в проточной воде и положить в холодную воду, довести до кипения и кипятить 10 минут, после чего воду слить,

почки промыть, опять залить холодной водой и кипятить еще 10 минут, снимая накипь. Добавить коренья, лавровый лист, перец горошком и варить почки почти до готовности. Если почки имеют резкий запах, то при варке воду надо менять несколько раз.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками, залить небольшим количеством воды и припустить до полуготовности.

Почки порезать на мелкие кусочки, посолить, посыпать перцем и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Добавить к ним консервированные грибы, мелко нашинкованный репчатый лук, томат-пюре, все прожарить, подлить горячую воду и, перемешав, кипятить 5 минут. Положить прогретую и затем охлажденную муку, растертую со сливочным маслом, огурцы и кипятить, помешивая, в течение 5 минут. Готовые почки посолить, поперчить, посыпать мелко измельченной зеленью укропа или петрушки. Подать с жареным картофелем.

Свежая фасоль, тушенная с почками

- ♦ Фасоль свежая – 450 г
- ♦ Почка баранья – 1 шт.
- ♦ Жир бараний топленый – 3 столовые ложки
- ♦ Мясной бульон или вода – 0,5 стакана
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Чеснок – 4 дольки
- ♦ Укроп (зелень), соль

Почку разрезать вдоль на две половинки, снять верхнюю пленку и жир, промыть в проточной воде и нарезать поперек тонкими ломтиками, а затем залить бульоном, добавить бараний жир и тушить до готовности (около 1 часа). Фасоль отварить до готовности, добавить к почке и продолжать тушение. В конце приготовления добавить сметану, растертый с солью чеснок, прогреть и дать настояться. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью укропа.

Свиные ножки с горохом и соусом из квашеной капусты и калины

- ♦ Ножки свиные – 1 кг
- ♦ Капуста квашеная – 200 г
- ♦ Ягоды калины – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Горох – 500 г
- ♦ Масло сливочное – 50 г

♦ Лавровый лист, соль

Свиные ножки тщательно обработать, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности. Затем вынуть их из бульона. В бульон положить квашеную капусту, ягоды калины, мелко нарезанный лук, лавровый лист, соль и потушить.

Горох отварить до готовности, пропустить через мясорубку и заправить маслом. При подаче на стол в тарелку положить гороховое пюре, сверху – вареные свиные ножки и полить соусом из калины и квашеной капусты.

Жаркое из курицы по-русски

♦ Курица (небольшая) – 1 тушка
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Изюм – 10 г
♦ Орехи любые (ядра) – 7 г
♦ Жир кулинарный – 15 г
♦ Петрушка (зелень), специи, соль *Соус:*
♦ пюре томатное – 4 столовые ложки
♦ сметана – 6 столовых ложек
♦ масло растительное – 3 столовые ложки
♦ уксус – 1 столовая ложка
♦ сахар, соль

Соус: все перечисленные компоненты перемешать и подогреть.

Подготовленную тушку курицы нарезать кусками по 30–40 г и обжарить до полуготовности, положить в горшочек, добавить пассерованный лук, нарезанный полукольцами, залить сметанным соусом с томатом и тушить. В конце тушения добавить рубленые орехи, подготовленный изюм, специи. Подать жаркое в горшочке, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Оладьи по-волжски

♦ Мясо куриное – 200 г
♦ Хлеб пшеничный – 3 ломтика
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Сливки 30 %-ной жирности – 0,5 стакана
♦ Соль

Сырую мякоть курицы пропустить через мясорубку, смешать с замоченным в молоке и слегка отжатым белым хлебом и еще раз

пропустить через мясорубку. Готовый фарш тщательно взбить, добавить молоко, желтки яиц, соль и взбитые сливки. Массу тщательно перемешать.

На раскаленную сковороду с растопленным сливочным маслом выложить оладьи ложкой, разровнять и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подать с гарниром, полив растопленным сливочным маслом.

Котлеты по-гатчински

- ♦ Дичь (глухарь, тетерев или куропатка), мякоть – 450 г
- ♦ Хлеб пшеничный (черствый) – 100 г
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Соль

Фарш:

- ♦ печень куриная – 100 г
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ перец черный молотый, соль

Панировка:

- ♦ хлеб пшеничный – 80 г
- ♦ масло сливочное – 50 г

Фарш: куриную печень обжарить на сливочном масле, мелко порубить, смешать с сырыми яичными желтками, добавить соль и перец. Фарш тщательно вымешать.

Мякоть дичи пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить размоченный в молоке и отжатый пшеничный хлеб, соль и еще раз все вместе пропустить через мясорубку. Массу перемешать, хорошо взбить, разделать на лепешки и начинить их приготовленным фаршем. Получившиеся котлеты запанировать в белом хлебе.

Блинчики с куриным фаршем

- ♦ Филе куриное – 400 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Масло сливочное – 4 столовые ложки
- ♦ Маргарин сливочный (для пассерования лука) – 2 столовые ложки
- ♦ Маргарин сливочный (для жарки блинчиков) – 6 столовых ложек
- ♦ Маргарин (для соуса) – 2 столовые ложки
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Перец черный молотый, соль

Для блинчиков:

♦ молоко – 3 стакана
♦ яйца – 4 шт.
♦ сахар – 2 столовые ложки
♦ соль – 2 чайные ложки
♦ масло растительное – 30–40 г
♦ мука пшеничная

Тщательно смешать молоко, яйца, сахар и соль. Приготовленную массу постепенно влить в муку, тщательно размешивая, чтобы не было комочков. В готовое тесто влить растительное масло и перемешать, тогда не нужно будет подмазывать сковороду при выпечке блинов. Выпекать блинчики на хорошо разогретых порционных сковородах диаметром 15 см. Тесто наливать тонким слоем толщиной 1 мм и поджаривать каждый блинчик с одной стороны до образования румяной корочки. Поджаренные блинчики сложить стопкой.

Морковь очистить, натереть на крупной терке и спассеровать. Две луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем также спассеровать. Куриное филе нарезать кусочками, выложить на сковороду, добавить пассерованные овощи, залить водой, добавить соль и отварить до готовности мяса.

Соус: муку поджарить на маргарине до светло-желтого цвета и развести бульоном с луком и морковью, образовавшимся во время варки филе. Массу посолить, проварить в течение 30 минут, после чего процедить, а коренья протереть и смешать с соусом.

Отваренное филе пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить пассерованный репчатый лук, черный молотый перец, соль, соус и тщательно перемешать.

На поджаренную сторону блинчиков положить фарш и завернуть конвертом. Готовые блинчики обжарить в духовке. При подаче на стол изделия полить растопленным сливочным маслом.

Рулет из курицы со свининой и черносливом

♦ Курица – 500 г
♦ Свинина – 100 г
♦ Чернослив – 30 г
♦ Майонез
♦ Овощи свежие или маринованные
♦ Петрушка и укроп (зелень), перец, соль

С тушки курицы снять ровный слой мякоти вместе с кожей. Мякоть уложить кожей вниз, сверху положить отбитые куски

свинины, посыпать солью, перцем, затем положить подготовленный набухший чернослив без косточек, свернуть все рулетом, завернуть в целлофан и варить в подсоленной воде около 1,5 часа. Готовый рулет положить под пресс и охладить. При подаче рулет нарезать на порции (по 2 куска), гарнировать свежими или маринованными овощами, украсить мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Печень куриная с луком фри

- ♦ Печень куриная – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Масло сливочное – 120 г
- ♦ Соль

Репчатый лук нарезать кольцами и жарить в большом количестве жира до получения поджаристой корочки.

Обработанную сырую печень положить на 5 минут в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, промыть, посолить и жарить на сливочном масле.

При подаче на печень положить лук фри.

Кролик жареный

- ♦ Кролик (тушка) – 1 шт.
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Молоко – 2 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Чеснок – 3 дольки
- ♦ Сухари панировочные, мука
- ♦ Петрушка (зелень), масло растительное, уксус, соль

Тушку кролика разрубить на части, залить на ночь водой с уксусом, затем обсушить, натереть кашицей из чеснока, растертого с солью, обвалять в муке, обмакнуть в яйца, взбитые с молоком, а затем обвалять в сухарях. Запанированные кусочки кролика опустить в большое количество раскаленного растительного масла, обжарить, после чего сложить в огнеупорную посуду, покрыть кусочками сливочного масла и, не накрывая, поставить в нагретую духовку.

Готовое блюдо выложить на тарелку и украсить веточками петрушки.

Рыба по-московски

- ♦ Филе рыбное – 500 г

♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Картофель – 5 шт.
♦ Грибы белые вареные – 5 шт.
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Соус сметанный – 2 стакана
♦ Сыр тертый – 2 столовые ложки
♦ Укроп или петрушка (зелень) – 1 пучок
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Лимон – ½ шт.
♦ Перец черный молотый, соль

Соус:

♦ горячая вода или бульон – 1,5 стакана
♦ сметана – 0,5 стакана
♦ масло сливочное – 1,5 столовой ложки
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка

Рыбное филе без костей нарезать порционными кучками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем спассеровать на масле.

Соус: слегка поджарить на масле муку, развести горячей водой или бульоном, добавить сметану и варить на слабом огне 10 минут, после чего снять с огня, посолить, процедить, добавить масло и перемешать.

На середину смазанной маслом сковороды положить куски рыбы, на них – пассерованный лук, кусочки отварных грибов, ломтики вареных яиц, а вокруг разместить дольки картофеля.

Блюдо залить сверху сметанным соусом, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Готовое изделие посыпать измельченной зеленью.

Щука отварная с хреном

♦ Щука весом около 500 г -1 шт.
♦ Хрен тертый – 1 стакан
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки *Пряный отвар:*
♦ вода – 2 л
♦ морковь – 1 шт.
♦ петрушка (корень) – 1 шт.
♦ лук репчатый – 2 шт.

♦ лавровый лист – 2 шт.
♦ перец черный – 7 горошин
♦ соль

Отвар: морковь, корень петрушки и луковицы очистить, вымыть, разрезать на 4 части, залить холодной водой, довести до кипения, добавить специи, посолить и варить в течение 15 минут, а затем процедить и охладить.

Щуку очистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, нарезать кусками, залить пряным отваром и отварить в нем до готовности. Рыбу выложить в другую посуду, засыпать тертым хреном, полить кипящим маслом и выдержать в течение 20 минут под крышкой. Залитый маслом хрен придает щуке своеобразный вкус.

Судак отварной под соусом

♦ Судак – 500 г
♦ Шампиньоны свежие – 5–6 шт.
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Соль *Соус:*
♦ морковь – 1 шт.
♦ петрушка – 1 корень
♦ огурцы соленые – 2 шт.
♦ соус томатный – 2–3 столовые ложки
♦ бульон рыбный – 1,5 стакана
♦ сметана – 1 столовая ложка
♦ сахар (щепотка), соль

Рыбу почистить, выпотрошить, тщательно промыть в проточной холодной воде, залить подсоленной горячей водой, добавить грибы, лавровый лист, соль и варить до готовности. Затем рыбу и грибы вынуть из отвара, а отвар процедить.

Морковь и корень петрушки очистить и вместе с очищенными от кожи и семян солеными огурцами отварить до готовности, а затем мелко нашинковать.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с измельченными овощами, добавить томатный соус, слегка развести рыбным бульоном, посолить, заправить сметаной и прогреть.

При подаче рыбу гарнировать отварным картофелем и полить соусом.

Стерлядь по-новгородски

♦ Стерлядь – 1 кг
♦ Рассол огуречный – 3 стакана

♦ Масло сливочное – 4 столовые ложки
♦ Сок лимонный 1 лимона
♦ Петрушка (зелень), соль

Стерлядь очистить от «жучков», затем разрезать брюшко, выпотрошить, вытянуть визигу и нарезать порционными кусками. Рыбу выложить в кастрюлю, залить рассолом, добавить масло, сок лимона и тушить 30 минут.

При подаче на стол рыбу гарнировать отварным картофелем, политым растопленным сливочным маслом.

Стерлядь, тушенная с солеными огурцами и грибами

♦ Стерлядь – 1 кг
♦ Бульон рыбный – 1 стакан
♦ Огурцы соленые – 3 шт.
♦ Лук репчатый – 10 шт.
♦ Грибы соленые средней величины – 4 шт.
♦ Сельдерей – 1 корень
♦ Луковица большая – 1 шт.
♦ Лавровый лист – 3 шт.
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Петрушка (зелень), соль

Стерлядь очистить от «жучков», затем разрезать брюшко, выпотрошить, вытянуть визигу и нарезать порционными кусками. Рыбу выложить в кастрюлю, залить рыбным бульоном, добавить измельченные соленые огурцы, очищенные маленькие луковицы, нарезанные ломтиками соленые грибы, нарезанный корень сельдерея, лавровый лист, перец и соль и тушить стерлядь на слабом огне до тех пор, пока жидкость не уварится до густоты, а рыба не будет готова.

При подаче куски рыбы обложить сваренным с ней гарниром и украсить зеленью. Отдельно подать тертый хрен.

Караси в сметане

♦ Караси – 1,5 кг
♦ Отходы пищевые рыбные (головы, плавники, кости, хвост) – 250 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Сметана – 200 г

♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Перец черный – 3 горошины
♦ Петрушка (зелень), соль

Бульон: рыбные отходы залить холодной водой, довести до кипения, положить лавровый лист, соль и перец и варить 15–20 минут без кипения. Затем готовому бульону дать постоять 15–20 минут и процедить.

Карасей очистить от чешуи и внутренностей, отрезать голову, тщательно промыть, обсушить, посыпать солью, измельченным чесноком и дать полежать 30 минут. Овощи очистить, нарезать соломкой, положить в рыбный бульон и варить в течение 20 минут. Затем положить в бульон рыбу и варить на слабом огне 30 минут. Затем отваренные овощи и рыбу вынуть из бульона. Овощи протереть через дуршлаг, развести бульоном, заправить сметаной, смешанной с мукой, вскипятить на слабом огне, положить рыбу и подогреть.

Перед подачей на стол выложить рыбу на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Зразы рыбные по-архангельски

♦ Филе хека – 500 г
♦ Яйцо (для рыбной массы) – 1 шт.
♦ Яйцо (для льезона) – 1 шт.
♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
♦ Грибы белые отварные – 0,5 стакана
♦ Лук зеленый измельченный – 2 столовые ложки
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
♦ Сухари панировочные – 0,5 стакана
♦ Петрушка – 1 пучок
♦ Перец черный молотый, соль

Фарш: грибы нарезать тонкими ломтиками и обжарить на масле, затем добавить зеленый лук, измельченные вареные яйца, соль и перемешать.

Филе без кожи и костей пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить яйцо и все тщательно перемешать до однородной массы и выбить. После этого рыбный фарш разделить на несколько частей, разделать из них лепешки, уложить на каждую из них комочек фарша и сформовать зразы. Изделия смочить в льезоне, обвалять в сухарях и обжарить до зарумянивания. При подаче на стол зразы полить растопленным сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью петрушки. На гарнир подать тушеную капусту.

Солянка рыбная

- Капуста квашеная – 500 г
- Огурцы соленые – 200 г
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Маргарин сливочный – 4 столовые ложки
- Сухари молотые – 0,5 стакана
- Консервы рыбные в томате – 1 банка

Растопить в кастрюле маргарин, положить в него нарезанные соломкой морковь и лук и спассеровать. Добавить отжатую квашеную капусту, немного воды и тушить до размягчения капусты. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками, положить в маленькую кастрюльку, добавить воды и припустить. Консервы в томате смешать с огурцами. Сковороду смазать жиром, обсыпать молотыми сухарями, положить слой тушеной капусты, на нее – слой рыбных консервов с огурцами, закрыть вторым слоем тушеной капусты, поверхность разровнять, посыпать сухарями, полить растопленным маргарином и запечь в духовке.

Оладьи манные на меду с вареньем

- Крупа манная – 100 г
- Мед – 50 г
- Яйцо – 1 шт.
- Масло сливочное – 40 г
- Варенье – 100 г
- Вода – 200 мл

Вскипятить воду с медом и 10 г сливочного масла, всыпать тоненькой струйкой манную крупу, помешивая венчиком, закрыть крышкой и поставить на край плиты на 5 минут. Затем добавить яйцо, хорошо выбить и выкладывать столовой ложкой маленькие оладьи на сковороду с маслом. Обжарить их с обеих сторон до золотистого цвета. При подаче к столу полить их вареньем.

Запеканка из манной крупы и сметаны

- Крупа манная – 1 стакан
- Сметана – 125 г
- Яйцо – 1 шт.
- Сахар – 100 г
- Масло сливочное или маргарин – 50 г
- Лимон – 1 шт.

♦ Изюм – 2 столовые ложки
♦ Сода пищевая – 0,5 чайной ложки
♦ Мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
♦ Сухари панировочные, соль

Манную крупу смешать со сметаной и оставить на 1 час для набухания.

Яйцо взбить с сахаром. Маргарин растопить и слегка охладить. Из лимона выжать сок, а цедру натереть на мелкой терке. Изюм тщательно промыть, залить кипятком, дать постоять 30 минут, затем воду отцедить, а изюм обсыпать мукой, чтобы в тесте он распределился равномерно.

К разбухшей крупе добавить яйца с сахаром, масло или маргарин, цедру и сок лимона, распаренный изюм, муку, смешанную с содой и соль. Массу тщательно перемешать.

Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать в духовке при средней температуре в течение 45 минут.

Печенье из творога и миндаля

♦ Творог – 200 г
♦ Миндаль очищенный – 200 г
♦ Желтки яичные – 4 шт.
♦ Масло сливочное – 10 г
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Сахар ванильный – 1 пакетик

Миндаль ошпарить, очистить, мелко изрубить, соединить с желтком и протертым творогом, а затем добавить сахар и ванильный сахар, тщательно вымешать, разделать на маленькие лепешки и выпекать их в духовке при среднем нагреве.

Хворост с яблоками

♦ Яблоки – 6–8 шт.
♦ Масло растительное
♦ Пудра сахарная *Тесто:*
♦ мука пшеничная высшего сорта – 1,5 стакана
♦ пиво – 1,5 стакана

Тесто: смешать муку с пивом, вымешать до однородной консистенции и подержать смесь при комнатной температуре около 1 часа. По вязкости оно должно напоминать густой сироп.

У яблок удалить сердцевину, порезать небольшими ломтиками и смешать с тестом. Нагреть растительное масло в кастрюле или сковороде с высокими бортиками и в горячее

опускать приготовленную смесь по ложке. Подрумянивать с обеих сторон.

Вынимать готовый хворост ложкой с отверстиями и выкладывать на бумажное полотенце, чтобы оно впитывало излишки масла. Посыпать хворост сахарной пудрой и подать к столу горячим.

Пирожки с квашеной капустой

Тесто:

♦ мука пшеничная – 2 стакана
♦ дрожжи – 10 г
♦ масло растительное – 2 столовые ложки
♦ сахар – 1 чайная ложка
♦ молоко – 0,5 стакана
♦ соль – $^1/_4$ чайной ложки

Начинка:

♦ капуста квашеная – 1 стакан
♦ жир – 2 столовые ложки
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ сахар, соль

Тесто: в посуду налить подогретое до 40 ˚С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло, посыпать мукой, накрыть и поставить на 2–2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: квашеную капусту промыть в теплой воде, отжать, порубить, положить в кастрюлю, добавить жир и поджаренный лук и, помешивая, тушить до готовности. В конце можно добавить по вкусу немного сахара и соли.

Готовое тесто раскатать в жгут, разрезать на кусочки, скатать из них шарики и оставить их для расстойки на 5 минут. Затем раскатать из них круглые лепешки, положить посередине каждой начинку и защипнуть края, придав изделиям форму лодочки. Пирожки оставить на 25 минут для расстойки, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 220 ˚С.

Пирожки с печенью

Тесто:

♦ Мука пшеничная – 300 г
♦ Маргарин – 200 г

♦ Вино белое – 100 г

Начинка:

♦ печень – 300 г

♦ жир – 50 г

♦ лук репчатый – 1 шт.

♦ яйцо, сваренное вкрутую – 1 шт., сырое яйцо – 1 шт.

♦ перец черный молотый, соль

Вино слегка подогреть, добавить натертый на крупной терке маргарин, перемешать до получения однородной массы, всыпать просеянную муку, замесить тесто и поставить его в холодное место на 2–3 часа.

Начинка: луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем обжарить до золотистого цвета. Печень предварительно замочить в молоке, обсушить, нарезать мелкими кусочками и поджарить, после чего добавить обжаренный лук и рубленые яйца, посыпать перцем и солью. Если масса получилась очень густой, можно добавить столовую ложку майонеза или сметаны.

Готовое тесто перемесить, скатать валиком, нарезать на порции и раскатать их в виде лепешек круглой формы. На каждую лепешку положить фарш, края защипнуть, придавая изделиям форму лодочки, положить на смазанный жиром противень швом вверх, смазать яйцом и выпекать в нагретой духовке в течение 15 минут.

Пирожки с начинкой из раков

Тесто:

♦ мука пшеничная – 2 стакана

♦ маргарин сливочный – 2 столовые ложки

♦ яйцо – 1 шт.

♦ дрожжи – 10 г

♦ сахар – 1 чайная ложка

♦ молоко – 0,5 стакана

♦ соль – на кончике ножа

Начинка:

♦ раки – 10 шт.

♦ вода – 20 стаканов

♦ масло сливочное – 2 столовые ложки

♦ мука пшеничная – 1 чайная ложка

♦ молоко – 0,5 стакана

♦ желтки яичные – 5 шт.

♦ тмин – 0,5 чайной ложки

♦ соль – 2 столовые ложки

♦ петрушка и укроп (зелень), лавровый лист

Тесто: в посуду налить подогретое до 40 ˚С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, сахар, яйцо и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленное масло.

Подготовленное тесто посыпать мукой, накрыть и поставить на 2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: воду с пряностями и солью довести до кипения, опустить в нее живых раков по одному, накрыть крышкой и варить в кипящей воде 10 минут. Затем посуду снять с огня, подержать в ней раков еще 8 минут, после чего вынуть из отвара и охладить. Из шеек и клешней извлечь мясо и нарезать его мелкими кубиками. Слегка поджарить муку на сливочном масле, влить, помешивая, горячее молоко, проварить 10 минут, снять с огня, посолить по вкусу и процедить. Яйца сварить вкрутую, вынуть желтки и мелко порубить их. Смешать мясо раков, рубленые желтки, соус и перемешать.

Готовое тесто раскатать в жгут и разрезать на 20 равных кусков. Каждый кусочек скатать в шарик, оставить на 5 минут для расстойки, а затем раскатать в маленькие лепешки. Посередине каждой лепешки положить начинку и слепить края теста так, чтобы получился пирожок в форме лодочки. Изделия выложить на противень, смазанный жиром, гладкой стороной вниз и оставить для расстойки на 20 минут. Затем смазать пирожки яйцом и выпекать в горячей духовке при температуре 230 ˚С.

Пирог с квашеной капустой и сельдью

Тесто:

♦ мука пшеничная – 600 г
♦ дрожжи – 25 г
♦ вода теплая – 1 стакан
♦ масло растительное – 1 стакан
♦ соль

Начинка:

♦ капуста квашеная – 500 г
♦ сельдь соленая (небольшая) – 1 шт.
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ масло растительное – 3 столовые ложки

В посуду налить подогретую до 40 ˚С воду и добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед

окончанием замеса добавить в тесто растительное масло, а затем посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. За этот период следует обмять его и дать еще раз подойти.

Начинка: капусту промыть, отжать, порубить и обжарить в растительном масле. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем также обжарить в растительном масле. Сельдь вымочить в воде в течение часа, часто меняя воду, после чего обсушить, очистить, выпотрошить, отделить филе от костей, прогреть его в течение 2 минут на сковороде, мелко нарезать и смешать с капустой и луком.

Тесто раскатать в виде круглой лепешки толщиной 1 см, положить на сковороду, на тесто ровным слоем положить начинку, прикрыть «крышкой» из теста, раскатанной чуть тоньше, чем «донышко». Аккуратно защипнуть шов, наколоть верх пирога вилкой, смазать с помощью кисточки чаем и выпекать в духовке.

Подать к столу с крепким сладким чаем.

Пирог с зеленым луком и яйцами

Опара:
- ♦ мука пшеничная – 1,5 стакана
- ♦ молоко – 0,5 стакана
- ♦ сахар – 0,5 чайной ложки
- ♦ дрожжи – 20 г

Тесто:
- ♦ мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ молоко – 0,5 стакана
- ♦ масло сливочное – 7 столовых ложек
- ♦ яйца – 4 шт.
- ♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:
- ♦ лук зеленый – 1 кг
- ♦ яйца, сваренные вкрутую – 8 шт.
- ♦ масло топленое – 200 г
- ♦ соль

Опара: молоко слегка подогреть, влить в него разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, добавить сахар, всыпать подготовленную муку, размешать до получения однородной массы и поставить на 30 минут в теплое место.

Тесто: в опару добавить теплое молоко, яйца, растворенную в небольшом количестве воды соль и тщательно размешать. Затем всыпать муку и месить тесто до тех пор, пока оно не станет

гладким, эластичным и не будет легко отставать от рук и стенок посуды. После этого в тесто ввести растопленное масло и хорошо вымесить. Тесто слегка посыпать мукой, положить в кастрюлю, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа для брожения, после чего сделать обминку.

Начинка: зеленый лук промыть, обсушить, мелко нарезать и посыпать солью. Вареные яйца мелко нашинковать, слегка посолить, залить маслом и перемешать с луком.

Готовое тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в лепешку и положить на сковороду. Сверху выложить начинку, разровнять, закрыть лепешкой меньшего размера, а края тщательно защипнуть. Пирог смазать маслом и выпекать в духовке.

Пирог «Заливные яблоки»

- ♦ Яблоки – 4 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 1 стакан
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Сметана – 1 столовая ложка
- ♦ Сода (на кончике ножа), соль

Яйца взбить с сахаром и сметаной, всыпать муку, смешанную с содой, соль и замесить тесто. Яблоки нарезать на кусочки, предварительно очистив их от сердцевины, выложить на разогретую сковороду, смазанную маслом, залить тестом и выпекать в духовке в течение 20 минут.

Открытый пирог с земляникой

Тесто:

- ♦ маргарин – 200 г
- ♦ сахар – 180 г
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ молоко – 0,5 стакана
- ♦ мука пшеничная – 300 г
- ♦ сода – 0,5 чайной ложки
- ♦ кислота лимонная – 0,5 чайной ложки

Начинка:

- ♦ земляника – 4 стакана
- ♦ сахар – 3 столовые ложки

Размягченный маргарин взбить с сахаром и яйцами, добавить муку, соединенную с содой, лимонной кислотой и молоком. Тесто раскатать, выложить на смазанный маслом противень, высыпать

на него ягоды, разровнять и посыпать сахаром. Пирог поставить в горячую духовку и выпекать в течение 25 минут.

Пирог «Русалка»

Тесто:
- ♦ мука пшеничная – 800 г
- ♦ дрожжи – 25 г
- ♦ вода теплая – 0,5 стакана
- ♦ молоко теплое – 1 стакан
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ маргарин – 100 г
- ♦ сахар – 1 столовая ложка
- ♦ соль

Начинка:
- ♦ яблоки – 500 г

Заливка:
- ♦ сметана – 400 г
- ♦ сахар – 100 г
- ♦ мука пшеничная -30 г

Тесто: дрожжи развести в теплой воде, добавить 1 чайную ложку муки, размешать и оставить для брожения на 30 минут. Затем влить теплое молоко, вбить яйцо, положить маргарин, сахар, соль и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место на 2 часа, после чего вымесить и еще раз дать подойти.

Готовое тесто раскатать и уложить на противень или форму.

Яблоки очистить от сердцевины и кожицей уложить на тесто. Если пирог прямоугольный, яблоки следует укладывать рядами, а если круглый – то по окружности: сначала самую большую окружность, а затем меньшие к центру.

Заливка: в сметану всыпать сахар и, постоянно помешивая, небольшими порциями добавить муку. Массу тщательно перемешать, чтобы не было крупинок.

Уложенные на тесто яблоки залить заливкой, дать постоять 30 минут и выпекать в духовке.

Курник «Самарский»

Тесто:
- ♦ мука пшеничная – 4 стакана
- ♦ сахар – 1 столовая ложка
- ♦ маргарин столовый – 60 г
- ♦ яйца – 6–7 шт.

♦ молоко – 2 столовые ложки
♦ соль – 0,5 чайной ложки
♦ кислота лимонная (на кончике ножа)

Фарш:

♦ курица – 1 тушка
♦ рис – 1 стакан
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ жир – 60 г
♦ перец черный молотый, соль

Фарш: куриное мясо отделить от костей, нарезать мелкими кусочками, обжарить на жире, посолить и поперчить. Рис отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, выложить на сито и промыть горячей водой. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем обжарить.

Тесто: муку просеять сквозь сито, смешать с лимонной кислотой и порубить с маргарином, добавить яйца, молоко, сахар и соль, замесить пресное тесто и дать ему постоять 30 минут.

Готовое тесто раскатать на лепешки. На каждую лепешку положить куриного мяса (30 г), на него отварной рис и сверху обжаренный репчатый лук. Образовавшийся многослойный пирог закрыть последней лепешкой, раскатав ее несколько большего диаметра, и защипнуть края «веревочкой». Сверху пирог украсить узорами из теста, смазать льезоном и выпекать в духовке.

Кулебяка с мясом

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ дрожжи – 25 г
♦ масло сливочное – 70 г
♦ яйца – 3 шт.
♦ молоко – 1,5 стакана
♦ соль

Начинка:

♦ говядина (мякоть) – 1 кг
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ яйца вареные – 2 шт.
♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ петрушка (зелень), перец черный молотый, соль

Для смазки:

♦ желтки сырые – 2 шт.

Тесто: в посуду налить подогретое до 40 °С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи,

яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленное масло, посыпать мукой, накрыть и поставить на 2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: мясо отварить, пропустить через мясорубку, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, измельченную зелень, перец и соль. Для сочности в начинку можно добавить немного мясного бульона.

Раскатать тесто в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см и шириной 13 см, горкой выложить на нее начинку, покрыть слоем теста толщиной около 7 мм и защипнуть края. Затем поставить кулебяку в теплое место для расстойки на 20 минут. После этого наколоть верх и бока кулебяки вилкой, смазать желтком и выпекать в духовке при температуре 220 ˚С до готовности.

На стол подать с мясным бульоном.

Кулебяка «Праздничная»

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 1 кг
- ♦ масло сливочное -150 г
- ♦ молоко – 2 стакана
- ♦ яйца – 6 шт.
- ♦ дрожжи – 50 г
- ♦ соль – щепотка
- ♦ яйцо (для смазки) – 1 шт.
- ♦ сухари панировочные

Начинка:

- ♦ филе рыбное – 700 г
- ♦ лук репчатый – 5 шт.
- ♦ масло сливочное – 600 г
- ♦ укроп (зелень измельченная) – 1 пучок
- ♦ группа гречневая – 3 стакана
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ семга – 800 г

Тесто: дрожжи развести в слегка подогретом молоке, смешать с 500 г муки, взбить до появления пузырей и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить желтки, соль, растопленное масло, тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку, в последнюю очередь ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подойти.

Начинка: рыбное филе обжарить в 200 г сливочного масла с

мелко нашинкованным луком, после чего добавить мелко нарезанную зелень укропа и все вместе хорошо порубить. Гречневую крупу перебрать, растереть с сырыми яйцами, рассыпать тонким слоем на доске и высушить. Слипшиеся крупинки растереть. Вскипятить 2,5 стакана воды и 400 г масла, положить в эту смесь высушенную крупу, посолить, тщательно размешать и поставить в духовку, закрыв кастрюлю крышкой. Когда крупа будет готова, смешать ее с рыбным фаршем.

На противень положить раскатанное тесто толщиной 1 см, на середину горкой положить половину начинки, разровнять, поверх начинки – нарезанную ломтиками семгу, на нее – оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, аккуратно и красиво защипнуть шов, верх и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпекать в духовке до готовности. Испеченную кулебяку прикрыть листом пергамента и укутать полотенцем.

Слойка с рыбой

Тесто:

- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ масло сливочное – 100 г
- ♦ молоко – 2 столовые ложки
- ♦ мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ соль – $^1/_3$ чайной ложки

Начинка:

- ♦ филе минтая – 500 г
- ♦ майонез – 2 столовые ложки
- ♦ лук репчатый – 2 шт.
- ♦ масло растительное, мука,
- ♦ перец черный молотый, соль

Тесто: смешать яйца, молоко, соль, размягченное масло, добавить муку и замесить не очень крутое тесто. Затем охладить его в холодильнике.

Начинка: филе минтая порезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем спассеровать. Рыбу смешать с луком и заправить майонезом.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 5 см, сложить вчетверо, раскатать и опять положить в холодильник на 30 минут. После охлаждения сложить тесто вчетверо и раскатать. Пласт нарезать на квадраты, на один край положить немного начинки и слепить в форме треугольника.

Выложить слойки на смазанный сливочным маслом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке до зарумянивания.

Рыбник

Для начинки:

- ♦ филе рыбное – 500 г
- ♦ лук репчатый – 1 шт.
- ♦ картофель – 3 шт.
- ♦ масло сливочное – 3 столовые ложки
- ♦ яйца (для смазки) – 2 шт.
- ♦ соль,
- ♦ перец

Для теста:

- ♦ мука пшеничная – 1 кг
- ♦ молоко – 2 стакана
- ♦ масло сливочное или маргарин – 4 столовые ложки
- ♦ яйца – 3 шт.
- ♦ сахар – 1 столовая ложка
- ♦ соль – 1 чайная ложка
- ♦ дрожжи – 40 г

Приготовление теста: в кастрюлю налить подогретое до 40 °С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, сахар, яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить растопленное масло. Посыпать тесто мукой, накрыть и поставить на 2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Готовое тесто разделить на два равных куска, каждый раскатать в ровную лепешку круглой или прямоугольной формы. Одну лепешку положить на противень, смазанный маслом, уложить слой тонко нарезанного сырого картофеля, обсыпанные солью и перцем крупные куски рыбного филе и посыпать измельченным сырым луком. Начинку покрыть другой лепешкой, защипнуть и дать подняться. Смазать поверхность взбитым яйцом, в двух местах сделать проколы ножом для выхода пара и поставить в духовку. Выпекать до готовности около получаса

Подать пирог лучше горячим, порезав на куски.

Торт «Медовый»

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 3 стакана

♦ сахар – 1 стакан
♦ мед – 1 стакан
♦ яйца – 3 шт.
♦ сода пищевая – 1 чайная ложка

Крем:

♦ молоко – 1 стакан
♦ сахар – 0,5 стакана
♦ мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ порошок какао – 2 столовые ложки
♦ масло сливочное – 50 г

Посыпка:

♦ орехи грецкие порубленные

Тесто: мед и сахар выложить в эмалированную кастрюлю, поставить на слабый огонь и растапливать до появления пузырьков. После этого всыпать соду и непрерывно мешать. Должна получиться белая пена. Как только ее объем увеличится в 5 раз, кастрюлю снять с огня. В еще горячую массу при непрерывном помешивании вбить по одному яйца и всыпать просеянную муку. Тесто тщательно перемешать и поставить на сутки в холодильник.

Крем: молоко вскипятить, растворить в нем сахар, добавить разведенные в небольшом количестве холодного молока муку и какао. Массу, помешивая, проварить до загустения, остудить и взбить со сливочным маслом.

Тесто вынуть из холодильника, разделить на 4 равные части, раскатать из них коржи одинаковой величины, выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке в течение 15 минут. Готовые коржи охладить, накрыть тарелкой несколько меньшего размера, чем коржи, и аккуратно подровнять края. Каждый корж смазать кремом и наложить друг на друга. Торт должен постоять некоторое время для пропитки. Бока и верх торта обмазать кремом и обсыпать поджаренными грецкими орехами.

Шокооладный пудинг

♦ Молоко – 500 мл
♦ Порошок какао – 20 г
♦ Сахар – 75 г
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Крахмал – 50 г

300 мл молока смешать с сахаром, какао, солью и маслом, вскипятить и снять с огня. Развести крахмал в остальном молоке и при помешивании вылить в горячее молоко. Массу довести до

кипения, вылить в формочку и остудить.

Рис с яблоками

- ♦ Рис – 300 г
- ♦ Яблоки – 3 шт.
- ♦ Масло сливочное или маргарин – 50 г
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Сахар – 100 г
- ♦ Сметана – 200 г
- ♦ Цедра лимонная, ванилин

Рис перебрать, тщательно промыть, несколько раз меняя воду, залить кипящей водой так, чтобы она только покрывала крупу, и поставить на слабый огонь. Когда крупа впитает всю воду, влить молоко и поместить в духовку на 30 минут. Затем рис слегка охладить. Яблоки натереть на крупной терке, перемешать с 50 г сахара, лимонной цедрой и рисом.

Небольшие пиалы сполоснуть холодной водой, плотно уложить в них рис с яблоками и охладить. Перед подачей на стол аккуратно тонким ножом отделить рисовые бабки от стенок посуды и выложить на блюдца.

Сметану взбить с оставшимся сахаром и ванилином и полить этим соусом рисовые бабки.

Яблоки в кляре

- ♦ Яблоки – 10 шт.
- ♦ Масло оливковое (для фритюра)

Для кляра:

- ♦ мука пшеничная – 1 стакан
- ♦ желтки яичные – 4 шт.
- ♦ сахар – 1 чайная ложка

Кляр: смешать желтки с сахаром и мукой и взбивать в течение 15 минут. Тесто должно быть достаточно густым.

С яблок острым ножом срезать очень тонкий слой кожуры, удалить сердцевину с семенами и нарезать яблоки тонкими кружочками. Наколов кружок на вилку, обмакнуть в кляр, опустить в кипящий фритюр и обжарить с обеих сторон.

Кисель «Медовый»

- ♦ Вода – 800 мл
- ♦ Мед – 200 г
- ♦ Крахмал картофельный – 40 г

В горячей воде растворить 100 г меда, довести до кипения, влить при постоянном помешивании разведенный в холодной кипяченой воде крахмал и довести до кипения. Кисель снять с огня, влить оставшийся мед, тщательно размешать и охладить.

Квас «Петровский»

- ♦ Сухари ржаные – 800 г
- ♦ Вода – 5 л
- ♦ Сахар – 2 стакана
- ♦ Дрожжи – 25 г
- ♦ Мед – 100 г
- ♦ Хрен – 100 г

Сухари измельчить, залить кипятком и поставить в теплое место на 3–4 часа. Полученное сусло процедить, добавить дрожжи, сахар и поставить в теплое место на 10 часов для брожения. Затем снова процедить, разлить в полулитровые бутылки и в каждую положить по 10 г меда и хрена. Емкости плотно закупорить и поставить в холодное место на 1 сутки.

Квас «Хмельной»

- ♦ Мед – 900 г
- ♦ Вода – 9 л
- ♦ Дрожжи – 30 г

Мед развести в кипящей воде, остудить до температуры парного молока и добавить дрожжи. Бутыль поставить в теплое место для брожения, а затем профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в темном прохладном месте.

Мед пряный

- ♦ Мед – 200 г
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Дрожжи – 30 г
- ♦ Пряности (перец, имбирь, кардамон, корица) – 15 г

Мед поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, положить пряности, влить воду, вскипятить и охладить. Затем влить растворенные в небольшом количестве воды дрожжи и поставить в теплое место на 12 часов. После этого бутыль следует закрыть и поставить в холодное место на 3 дня.

Сбитень

♦ Вода – 2 л
♦ Мед – 150 г
♦ Сахар – 100 г
♦ Гвоздика – 2 бутона
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Имбирь, корица, листья мяты, зверобоя – по щепотке

Мед развести в 500 мл воды. Отдельно в воде растворить сахар и прокипятить. В оставшуюся воду положить пряности и варить их в течение 20 минут, после чего настоять еще в течение 10 минут и процедить. Соединить раствор меда, раствор сахара и отвар пряностей.

Пиво «Боярское»

♦ Пиво бочковое – 5 л
♦ Лимон – 1 шт.
♦ Корица – 2 г
♦ Кориандр – 5 г
♦ Имбирь – 3 г
♦ Хмель – 50 г
♦ Сахар – 200 г

Сахар всыпать в кастрюльку, поставить на огонь и держать до тех пор, пока он не приобретет черный цвет и горьковатый вкус. Затем залить его 500 мл кипяченой воды и размешать до полного растворения.

Лимон нарезать тонкими ломтиками, сложить в небольшую кастрюлю, добавить имбирь, кориандр и корицу, залить водой и прокипятить в течение 15 минут, а затем процедить и смешать с раствором жженого сахара.

В отдельную кастрюльку поместить хмель, залить его небольшим количеством воды, прокипятить в течение 30 минут, процедить и вылить в общую смесь. Все тщательно размешать.

В бутыль влить половину пива, затем смесь пряностей и хмеля, долить остальное пиво, перемешать, закрыть пробкой и выдержать в прохладном месте 3 недели.

Из украинской кухни

Салат «Киевский»

- ♦ Капуста – 1 небольшой кочан
- ♦ Яблоки – 4 шт.
- ♦ Майонез – 3 столовые ложки
- ♦ Сыр – 100 г
- ♦ Горох очищенный – 2 столовые ложки
- ♦ Корица – 1 чайная ложка
- ♦ Морковь вареная – 1 шт.
- ♦ Сахар, соль, кислота лимонная, зелень

Капусту нарезать тонкой соломкой, посолить и слегка перетереть. Свежие яблоки очистить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Горох измельчить. Сыр натереть на терке.

Соединить капусту с яблоками, заправить корицей, сахаром, лимонной кислотой и майонезом, перемешать и уложить горкой в салатницу.

Сверху салат посыпать измельченным горохом, тертым сыром и украсить вареной, фигурно нарезанной морковью, зеленью петрушки и листиками салата.

Салат из мозгов

- ♦ Мозги – 300 г
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
- ♦ Майонез – 0,5 стакана
- ♦ Уксус 9 %-ный – 1 чайная ложка
- ♦ Петрушка (зелень), лавровый лист, соль

Мозги замочить в холодной воде на 1,5 часа, не вынимая из воды, осторожно снять пленку, положить в кипящую подсоленную и подкисленную уксусом воду, добавить лавровый лист и варить на слабом огне без кипения в течение 30 минут. Сваренные мозги охладить в отваре, нарезать ломтиками, положить в салатницу, посыпать мелко нарезанными вареными яйцами, залить майонезом и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Заливное из тушеного мяса

- ♦ Говядина – 1 кг
- ♦ Сало – 150 г

♦ Ножка свиная или телячья – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – корень
♦ Сельдерей – корень
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Желатин – 0,5 чайной ложки
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Лавровый лист, соль

Мясо одним куском очистить, нашпиговать кусочками сала, нарезанными в виде брусочков и обжарить со всех сторон. Затем добавить разрезанную вдоль свиную или телячью ножку, нарезанные кусками луковицу, морковь, петрушку, сельдерей и все вместе обжарить. В посуду с обжаренным мясом и овощами положить соль, перец, лавровый лист, залить бульоном или водой так, чтобы покрыть мясо, и тушить до готовности.

С косточек ножек снять мясо и вместе с вареными кореньями и луком протереть сквозь сито, залить соком, в котором тушилось мясо, добавить размоченный желатин, тщательно размешать, довести до кипения и процедить.

Тушеное мясо нарезать тонкими ломтиками, положить в глубокое блюдо, залить приготовленной жидкой массой и охладить.

Мясные шарики заливные

♦ Мясо с костью – 600 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – корень
♦ Сельдерей – корень
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Желатин -3 чайные ложки
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Перец черный молотый, лавровый лист, соль

Кости разрубить вдоль и поперек на мелкие части, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, резко снизить нагрев и продолжать варить 2,5 часа почти без кипения. Затем в бульон положить куски мяса, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении 1,5 часа, периодически снимая лишний жир. Затем сваренное мясо вынуть, переложить в другую посуду и залить небольшим количеством бульона (чтобы поверхность мяса не подсыхала). За полчаса до окончания варки в бульон положить слегка подпеченные коренья (морковь,

петрушка, сельдерей). Готовый бульон процедить.

Желатин замочить в небольшом количестве охлажденного бульона на 1 час, а затем распустить его на водяной бане.

Вареное мясо вынуть из бульона и вместе с обжаренным луком дважды пропустить через мясорубку, добавить сметану, перец, соль, слегка подогреть, перемешать, соединить с тщательно растертым сливочным маслом и из полученной массы скатать шарики.

Бульон, в котором варилось мясо с костями и кореньями, посолить, соединить с желатином, перемешать, вылить часть его в глубокое блюдо и дать застыть, после чего украсить его звездочками нарезанной вареной моркови, кружочками вареного яйца, положить мясные шарики и залить оставшимся бульоном. После того как бульон застынет, форму опустить на короткое время в горячую воду и опрокинуть закуску на мелкую тарелку.

Рулет из печени

- ♦ Печень говяжья – 400 г
- ♦ Сало свиное – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Желатин – 1 столовая ложка
- ♦ Перец, соль

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды и оставить для набухания на 2 часа.

Печень ошпарить кипятком для удаления горечи, нарезать небольшими брусочками и обжарить в масле до готовности. Лук мелко нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Сало опустить целым куском в кипящую воду и варить около 30 минут, затем охладить его и нарезать тонкими ломтиками. Желатин распустить на водяной бане до полного растворения.

Свиное сало соединить с обжаренным луком, печенью и желатином, добавить соль и перец, перемешать, завернуть в целлофан в виде рулета, опустить в кипящую воду и варить в течение 10 минут на среднем огне. Затем целлофан снять, а охлажденный рулет украсить сливочным маслом в виде стружки.

Закуска из сельди

- ♦ Сельдь соленая – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сметана – 1 стакан

Сельдь выпотрошить, очистить, удалить кости, нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с очищенным и

нарезанным репчатым луком, добавить густую сметану и тщательно перемешать.

Сельдь по-украински

- Сельдь соленая – 10 шт.
- Молоко – 0,5 стакана
- Сахар – 1 столовая ложка
- Горчица – 2 столовые ложки
- Уксус – 3 столовые ложки
- Сметана – 2 столовые ложки
- Грибы белые маринованные – 1 столовая ложка
- Огурцы соленые – 2 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Соль – 0,5 чайной ложки

Сельди вымочить в холодной воде, выпотрошить, отрезать головы, хвосты и плавники, снять кожу, удалить кости, промыть и уложить в стеклянную емкость. Молоко тщательно растереть с горчицей, сахаром и уксусом, добавить сметану и протереть массу сквозь сито, после чего добавить маринованные белые грибы, нашинкованные соленые огурцы, измельченный лук, перемешать и залить этим соусом сельдь. Емкость закрыть крышкой и поставить в холодное место на 5 часов.

Заливное из судака по-украински

- Судак – 2 кг
- Морковь – 1 шт.
- Петрушка – 1 корень
- Сельдерей – 1 корень
- Лук репчатый – 1 шт.
- Хрен (корень) – 200 г
- Лук зеленый – 200 г
- Лавровый лист – 1 шт.
- Перец черный – 10 горошин
- Желатин – 8 г
- Соль

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды на 2 часа, а затем распустить его на водяной бане.

Судака очистить, промыть, разделать на филе, разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю с решеткой, добавить очищенную и нарезанную морковь, петрушку, сельдерей и лук, перец горошком, лавровый лист, посолить, залить холодной

водой и варить до готовности. Отваренную рыбу вынуть из бульона, охладить и уложить на блюдо.

Рыбный бульон продолжать варить с косточками и плавниками. Готовый бульон процедить, соединить с желатином, тертым хреном и нарезанным зеленым луком. Затем этой смесью залить судака и, после того как он остынет, поставить в холодильник.

Рыбный рулет с желе из майонеза

- ♦ Судак – 700 г
- ♦ Хлеб белый (черствый) – 70 г
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 2 дольки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Масло растительное, перец черный молотый, зелень, соль

Желе прозрачное:

- ♦ бульон рыбный – 600 г
- ♦ желатин – 25 г

Желе с майонезом:

- ♦ бульон рыбный – 300 г
- ♦ майонез – 150 г
- ♦ желатин – 12 г

Филе рыбы освободить от косточек. Белый хлеб замочить в молоке. Луковицу очистить, мелко нашинковать и обжарить. Все продукты соединить, дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки, после чего положить по вкусу соль, перец, растертый чеснок и тщательно взбить массу.

На смазанную маслом пергаментную бумагу выложить подготовленную массу, завернуть ее рулетом и перевязать шпагатом. Варить рулет в подсоленной воде с луком и петрушкой в течение 1,5 часа, после чего охладить и вынуть из бульона. Рулет нарезать на кружочки по 50 г на порцию.

Желе прозрачное: желатин замочить в небольшом количестве кипяченой холодной воды на 1 час, а затем распустить на водяной бане.

Желе с майонезом: желатин замочить в небольшом количестве охлажденного рыбного бульона на 1 час, а затем распустить на водяной бане и охладить. В охлажденный бульон с желатином добавить майонез.

Сначала на блюдо следует налить немного прозрачного желе, охладить, на него уложить кружочки рулета и до половины залить их прозрачным желе. Затем залить желе с майонезом так, чтобы слегка проглядывали кружочки рулета, и поставить блюдо в холодильник для застывания.

При подаче на стол на каждый кружок рулета положить по листочку зелени петрушки, звездочки моркови, в центе которых с помощью целлофанового конусного мешочка выдавить масло в виде капелек. Цветочки в виде ромашки осторожно полить остывшим прозрачным желе и охладить.

Лежни картофельные

- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Капуста – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 500 г
- ♦ Шпик – 100 г
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Соль, перец

Картофель очистить, отварить и протереть в горячем виде, смешать с сырыми яйцами. Квашеную капусту потушить, заправить солью, перцем, обжаренным на сале луком.

Подготовленную картофельную массу разделить на две части. Одну часть выложить на обсыпанную мукой доску, разровнять, положить на нее фарш из капусты с луком, закрыть его другой частью картофельной массы, положить на смазанный салом противень, смазать салом и запечь в духовке.

Лежни разрезать на части и подать со сметаной.

Кулеш с печенью

- ♦ Печень – 500 г
- ♦ Сливочное масл0 – 4 столовые ложки
- ♦ Муки – 2 столовые ложки
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Лук-порей – 1 стебель
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Вода – 5–6 стаканов
- ♦ Соль

Очищенную от пленки и желчных протоков печень вымыть,

нарезать мелкими кубиками, обжарить на масле вместе с очищенной и мелко нарезанной морковью, петрушкой, луком-пореем и тушить 40 минут, добавив воду или бульон.

Тушеную печень с овощами пропустить 3 раза через мясорубку с мелкой решеткой и протереть сквозь сито.

Муку спассеровать на сливочном масле, развести бульоном, проварить в течение 20 минут, процедить, добавить протертую печень с овощами, перемешать и довести до кипения. Желтки смешать с молоком и кусочками сливочного масла и заправить этой смесью снятый с огня кулеш. Подать кулеш с подсушенными кубиками белого хлеба.

Кулеш картофельный

- ♦ Бульон мясной – 800 мл
- ♦ Картофель – 400 г
- ♦ Шпик – 175 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Зелень, соль

Картофель очистить, нарезать ломтиками, положить в кипящий бульон и варить до готовности. Добавить соль, мелко нарезанный и слегка поджаренный с нашинкованным луком шпик и варить еще 5 минут. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью.

Суп картофельный с галушками

- ♦ Бульон мясной – 1,5 л
- ♦ Вода – 1 стакан
- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Мясо – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Жир – 3 столовые ложки
- ♦ Мука пшеничная – 400 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Соль, перец, лавровый лист, укроп (зелень)

Мясо залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и сварить до готовности. Мясо вынуть, а бульон процедить. Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками и опустить в кипящий процеженный мясной бульон. Лук мелко нарезать, спассеровать на жиру и добавить в суп.

Для приготовления галушек в кипящую воду всыпать, помешивая, примерно треть нормы муки. Массу снять с огня,

охладить и в теплое тесто добавить сырые яйца, всыпать оставшуюся муку, тщательно растереть, чтобы не было комочков. Приготовленную массу набирать ложкой и варить, опуская в кипящую воду. Готовые галушки вынуть из воды и опустить в кипящий суп. Заправить солью, перцем, лавровым листом и варить 15 минут.

При подаче в суп положить кусочки мяса и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Юшка картофельная с кабачками

- ♦ Бульон мясной – 1,5 л
- ♦ Картофель – 800 г
- ♦ Кабачок – 1 шт.
- ♦ Помидор – 3 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Жир – 3 столовые ложки
- ♦ Сметана – 3 столовые ложки
- ♦ Зелень, перец черный молотый, соль

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель. Через 5 минут добавить нарезанные дольками кабачки и варить 10 минут. Затем положить дольки помидоров, спассерованные на жиру лук и морковь, посолить и поперчить. Варить еще 5 минут. Подать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Юшка картофельная с мясом

- ♦ Вода – 1,5 л
- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Ребрышки – 250 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Сельдерей – 1 корень
- ♦ Лавровый лист, зелень, соль

Ребрышки разрубить, помыть и залить холодной водой. Добавить нарезанный лук и довести до кипения. Варить на слабом огне 2 часа. За 15 минут до конца варки добавить нарезанный дольками картофель. Варить еще 20 минут, добавить соль, лавровый лист, сельдерей.

При подаче юшку посыпать измельченной зеленью по вкусу.

Борщ «Украинский» с мясом

- ♦ Говядина с костью – 400 г

♦ Капуста белокочанная – 400 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Свекла – 200 г
♦ Пюре томатное – 0,5 стакана
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сало – 20 г
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Уксус 9 %-ный – 0,5 столовой ложки
♦ Сахар – 1 чайная ложка
♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
♦ Чеснок – 2 дольки
♦ Перец черный – 2 горошины
♦ Перец душистый – 2 горошины
♦ Лавровый лист, петрушка (зелень), соль

Мясо отделить от кости и промыть. Кости разрубить вдоль и поперек на мелкие части и тщательно промыть их в проточной холодной воде. Подготовленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, резко снизить нагрев и продолжать варить 2,5 часа почти без кипения. Затем в бульон положить куски мяса, быстро довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении 2 часа, периодически снимая лишний жир. Затем сваренное мясо вынуть, переложить в другую посуду и залить небольшим количеством бульона.

Свеклу очистить, промыть, нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, перемешать, положить в кастрюлю, добавить жир, собранный при варке с бульона, томатное пюре и потушить до полуготовности. Луковицу, морковь и корень петрушки очистить, мелко нашинковать соломкой и спассеровать.

Очищенный картофель нарезать ломтиками, положить в процеженный бульон, довести до кипения, добавить тонко нашинкованную свежую капусту и варить 15 минут. Затем в кастрюлю положить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, горький и душистый перец, лавровый лист и прокипятить в течение 5 минут. После этого заправить растертым с зеленью петрушки и чесноком салом. Довести до кипения и дать настояться в течение 20 минут.

Подавая на стол, в тарелку положить порцию вареного мяса, сметану и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Борщ по-киевски

♦ Говядина – 200 г
♦ Грудинка баранья – 200 г
♦ Капуста свежая – 1 кочан
♦ Картофель – 300 г
♦ Свекла – 1 шт.
♦ Фасоль вареная – 2 столовые ложки
♦ Пюре томатное – 1 стакан
♦ Яблоки кислые – 2 шт.
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Сало-шпик мелко нарезанное – 1 столовая ложка
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Сельдерей – 1 корень
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Петрушка (измельченная) – 1 столовая ложка
♦ Квас свекольный – 500 мл
♦ Вода – 1,5 л
♦ Перец черный горошком, лавровый лист, зелень, соль

Воду вскипятить, влить свекольный квас, положить говядину и отварить до готовности. Бульон процедить, а мясо нарезать кусочками.

Свеклу нарезать тонкой соломкой и потушить с мелко нарезанной бараньей грудинкой, подливая процеженный бульон. Морковь, корень сельдерея, корень петрушки и луковицу очистить, мелко нашинковать и спассеровать на масле с добавлением томатного пюре. Сало растереть с сырым луком и зеленью петрушки.

Бульон вскипятить, положить в него нарезанный кубиками картофель и нашинкованную капусту и варить 10 минут, а затем положить тушеную свеклу с бараниной, пассерованные коренья и лук, нарезанные дольками яблоки, вареную фасоль, растертое сало, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить мясо, сметану и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Борщ с квашеными яблоками

♦ Кости – 300 г
♦ Яблоки квашеные – 200 г
♦ Свекла – 250 г
♦ Картофель – 400 г
♦ Капуста свежая – 300 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Сметана – 4 столовые ложки
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Уксус – 1 столовая ложка
♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
♦ Перец черный горошком, лавровый лист, зелень, соль

Кости разрубить вдоль и поперек на мелкие части и тщательно промыть их в проточной холодной воде. Подготовленные кости положить в кастрюлю, уложить на них мясо, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне 2 часа. Сваренное мясо вынуть, а кости продолжать варить до готовности. Затем бульон процедить.

Свеклу нашинковать тонкой соломкой и потушить до полуготовности с добавлением сливочного масла и уксуса. В квашеных яблоках вырезать сердцевину с семенами и нарезать их дольками. Капусту нашинковать тонкой соломкой. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем спассеровать на масле. Муку поджарить на масле до легкого подрумянивания, а затем снять с огня и развести бульоном, следя за тем, чтобы не образовалось комочков.

Очищенный и нарезанный ломтиками картофель положить в кипящий бульон, довести до кипения. Добавить тушеную свеклу, квашеные яблоки, капусту, лук, мучную заправку, соль, заправить перцем, лавровым листом и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить сметану и мелко нарезанную зелень петрушки.

Борщ с печеной свеклой

♦ Свекла – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Лук-порей – 1 стебель
♦ Картофель – 5 шт.
♦ Грибы белые сушеные – 6 шт.
♦ Квас хлебный – 1,5 стакана
♦ Вода – 2 л
♦ Масло сливочное – 4 столовые ложки
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Желтки яичные (сырые) – 2 шт.
♦ Перец черный – 4 горошины
♦ Лавровый лист, укроп или петрушка (зелень), соль

Грибы замочить в небольшом количестве холодной воды на 2

часа, а затем отварить их в этой же воде до готовности, отцедить и нашинковать лапшой.

Свеклу испечь в духовке до готовности, очистить от кожицы и нарезать соломкой.

В кипящую воду положить нарезанные соломкой и слегка обжаренные морковь, корень петрушки, лук и лук-порей, варить в течение 10 минут, затем добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, нарезанные грибы – варить еще 10 минут, после чего добавить свеклу, посолить, влить хлебный квас, добавить перец, лавровый лист и довести борщ до готовности.

Готовый борщ заправить желтками, взбитыми со сметаной, и посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Борщ с мясными галушками

- ♦ Мясо – 400 г
- ♦ Кости – 350–400 г
- ♦ Свекла – 800 г
- ♦ Хлеб пшеничный – 100 г
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Квас свекольный – 2 стакана
- ♦ Вода – 1,5 л

Кости разрубить вдоль и поперек на мелкие части и тщательно промыть их в проточной холодной воде. Подготовленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, после чего уменьшить нагрев и варить 2–3 часа почти без кипения, время от времени снимая пену и жир. Свеклу нарезать тонкой соломкой, залить свекольным квасом и бульоном, посолить, прокипятить и процедить сквозь сито, отжимая свеклу. Процеженный бульон с отваром из свеклы довести до кипения.

Мясо пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить замоченный в молоке и отжатый хлеб, соль и еще раз пропустить через мясорубку, а затем заправить сырыми яйцами и тщательно вымесить. Из полученного фарша сделать галушки и отварить их в подсоленной воде или бульоне до готовности.

При подаче на стол в бульон с отваром из свеклы положить галушки и посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Борщ с баклажанами

- ♦ Кости – 300 г
- ♦ Свекла – 200 г

- ♦ Баклажаны – 100 г
- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Перец красный сладкий – 50 г
- ♦ Помидоры свежие – 100 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
- ♦ Сахар – 1 чайная ложка
- ♦ Квас свекольный – 1 стакан
- ♦ Сметана – 4 столовые ложки
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Паста томатная
- ♦ Перец горошком, лавровый лист, укроп или петрушка (зелень), соль Кости разрубить вдоль и поперек на мелкие части и тщательно промыть их в проточной холодной воде. Подготовленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, после чего уменьшить нагрев и варить 3 часа почти без кипения, время от времени снимая пену и жир. Затем бульон процедить, добавить в него нарезанную соломкой капусту, довести до кипения, добавить очищенные и нарезанные кубиками картофель и баклажаны и варить 15 минут.

Свеклу очистить, нарезать соломкой, потушить с добавлением сливочного масла, томатного пюре и свекольного кваса, положить в кастрюлю одновременно с нарезанным соломкой сладким перцем, свежими, нарезанными дольками, помидорами, пассерованными на масле луком, морковью и корнем петрушки. Варить 5 минут и заправить солью, сахаром, перцем и лавровым листом.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить сметану и измельченную зелень.

Капустник «Запорожский»

- ♦ Свинина – 400 г
- ♦ Капуста квашеная – 600 г
- ♦ Картофель – 4 шт.
- ♦ Пшено – 1 столовая ложка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Жир – 2 столовые ложки
- ♦ Сахар – 1 чайная ложка
- ♦ Шпик – 20 г

♦ Сметана – 3 столовые ложки

♦ Соль, перец, лавровый лист, петрушка (зелень)

Мясо обмыть, залить холодной водой (2,5 л), поставить на плиту, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне до готовности.

Картофель очистить, нарезать кубиками и опустить в бульон. Квашеную капусту отжать, потушить с жиром и сахаром до полуготовности. Шпик пропустить через мясорубку и растереть с частью сырого мелко нашинкованного лука и зеленью петрушки. Морковь и корень петрушки очистить, нарезать соломкой и спассеровать на жире. Лук нашинковать и обжарить.

В бульон положить перебранное промытое пшено и варить 10 минут. Затем добавить тушеную капусту и варить еще 15 минут. За 5 минут до окончания варки ввести обжаренные коренья и лук, растертое сало-шпик, перец, лавровый лист, соль.

Капустник с фасолью

♦ Капуста квашеная – 800 г

♦ Фасоль – 0,5 стакана

♦ Масло сливочное – 4 столовые ложки

♦ Пюре томатное – 1 столовая ложка

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Петрушка – 1 корень

♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Картофель – 600 г

♦ Сметана – 4 столовые ложки

♦ Вода – 2 л

♦ Сахар, перец черный горошком, лавровый лист

♦ Укроп или петрушка (зелень), соль

Фасоль замочить в холодной воде на 4 часа, а затем отварить до готовности и отцедить. Луковицу, морковь и корень петрушки очистить, мелко нашинковать и спассеровать на сливочном масле, а в конце пассерования добавить томатное пюре и прокипятить массу в течение 3 минут. Квашеную капусту потушить до готовности с добавлением сливочного масла, сахара и небольшого количества воды.

В кипящий фасолевый отвар положить очищенный и нарезанный кубиками картофель, варить 10 минут, добавить пассерованные овощи и дать закипеть, а затем положить тушеную капусту, отваренную фасоль, заправить солью, сахаром, лавровым листом, перцем и дать прокипеть.

Подавая на стол, в тарелку с капустником положить сметану и посыпать мелко измельченной зеленью укропа или петрушки.

Холодник по-украински

- Говядина отварная -500 г
- Щавель – 100 г
- Шпинат – 100 г
- Огурцы свежие – 1–2 шт.
- Лук зеленый – 1 пучок
- Яйца – 2 шт.
- Сетана – 100 г
- Квас хлебный – 2 л
- Горчица, сахар, соль, укроп, петрушка

Щавель и шпинат промыть, мелко нарезать, посолить, влить немного воды и потушить 5 минут, затем протереть через дуршлаг.

В квас сложить очищенные и нарезанные кубиками огурцы, вареное мясо, нарезанное мелкими кубиками, добавить рубленые яичные белки, нарезанную зелень. Желтки растереть с горчицей, добавить сметану, заправить холодник, всыпать сахар, соль.

Буженина, шпигованная чесноком и луком

- Окорок – 500 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Чеснок – 4 дольки
- Масло сливочное – 4 столовые ложки,
- Квас хлебный – 4 стакана
- Мята сухая – 2 чайные ложки
- Картофель – 1 кг
- Зелень, перец черный молотый, лавровый лист, соль

Свиной окорок очистить от сухожилий, пленок, удалить из него кости, промыть, нашпиговать чесноком и луком, натереть солью и посыпать перцем. После этого окорок уложить в керамическую или эмалированную посуду, добавить сухую мяту, лавровый лист, залить хлебным квасом и мариновать окорок в холодном месте, переворачивая каждые 4 часа.

Через 12 часов после начала маринования переложить окорок в сотейник и обжарить его в сливочном масле до готовности.

Окорок нарезать порциями поперек волокон и подать с жареным картофелем, поливая соком и жиром, в котором он тушился, и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Верещака

- Грудинка свиная – 500 г

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Жир – 2 столовые ложки
♦ Хлеб пшеничный – 100 г
♦ Квас свекольный – 2 стакана
♦ Соль

Свиную грудинку, нарезанную большими кубиками, обжарить в жире или сливочном масле до образования румяной корочки. Обжаренную грудинку переложить вместе с соком и жиром, в котором она жарилась, в сотейник или кастрюлю, залить свекольным квасом, добавить нарезанный соломкой лук, перец, соль и тушить до полуготовности, после чего в посуду с грудинкой положить тертый черствый хлеб и тушить до готовности.

Котлеты по-киевски

♦ Филе куриное – 400 г
♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сухари панировочные – 100 г
♦ Жир для жаренья, соль

С обработанной и обмытой тушки курицы снять кожу с филейной части, вырезать большое (с косточкой) и малое филе, очистить их от пленок и сухожилий и слегка отбить так, чтобы образовался ровный кружок. На середину большого филе положить кусочек холодного сливочного масла, закрыть его малым филе, завернуть края большого филе так, чтобы все масло было покрыто мясом, придать вид котлеты грушеобразной формы, посолить, смочить в яйце, обвалять в сухарях и жарить во фритюре 4 минуты, а затем поставить в горячую духовку на 3 минуты.

Котлеты подать на стол с жареным картофелем и вареным зеленым горошком, заправленным сливочным маслом.

Крученики из печени

♦ Печень – 600 г
♦ Шпик – 40 г
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Яйца, сваренные вкрутую – 4 шт.
♦ Яйца для льезона – 2 шт.
♦ Сухари панировочные – 5–6 столовых ложек
♦ Перец черный молотый, масло растительное, соль

Начинка: шпик, нарезанный небольшими кубиками, обжарить

вместе с нашинкованным репчатым луком, добавить мелко нарезанные вареные яйца, заправить солью и перцем.

Печень обработать, нарезать пластинками, слегка отбить, на середину каждой пластинки положить начинку, завернуть, смочить в льезоне, обвалять в сухарях и обжарить во фритюре.

Крученики подать на стол с картофельным пюре или жареным картофелем, полить жиром, в котором они жарились, и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Тушеные шарики из печени

- ♦ Печень – 500 г
- ♦ Рис – 3 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Жир – 2 столовые ложки
- ♦ Соус томатный – 3 столовые ложки
- ♦ Зелень, перец черный молотый, соль

Печень очистить от пленки, желчных протоков, промыть, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный, предварительно обжаренный лук, промытый рис, яйца, посыпать солью и перцем, тщательно перемешать и взбить. Затем сформовать шарики размером с грецкий орех, обвалять в муку, обжарить, уложить в сотейник, залить томатным соусом и тушить 50 минут.

Шарики подать на стол с картофельным пюре или жареным картофелем, полить соусом и посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

Колбаса из печени

- ♦ Печень – 1 кг
- ♦ Шпик – 300 г
- ♦ Перец душистый – 10 горошин
- ♦ Перец черный – 10 горошин
- ♦ Соль – 3 чайные ложки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 5 долек

Печень обмыть, снять пленку, вырезать желчные протоки и отваривать без соли в течение 20 минут, а затем охладить, нарезать кусками, пропустить через мясорубку вместе с 200 г шпика, добавить молотый душистый и черный перец, 100 г отваренного и нарезанного небольшими кубиками шпика,

растертый с луком и солью чеснок, все тщательно перемешать и начинить этой смесью подготовленные кишки.

Колбасу наколоть в нескольких местах, отварить в подсоленной воде, а затем обжарить до подрумянивания.

Почки, тушенные с грибами

- Почки – 600 г
- Мука пшеничная – 0,5 стакана
- Масло сливочное – 4 столовые ложки
- Лук репчатый – 2 шт.
- Грибы сушеные – 10 шт.
- Картофель – 1 кг
- Сметана – 1 стакан
- Перец черный молотый, соль

Грибы замочить в холодной воде на 2 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности, отцедить, мелко нашинковать и обжарить на масле.

Почки очистить от жира и пленок, разрезать вдоль на две части, нарезать поперек тонкими ломтиками, посолить, поперчить, посыпать мукой и обжарить на хорошо разогретом сливочном масле.

Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, после чего обжарить на масле.

Почки сложить в сотейник или кастрюлю, добавить лук, грибы, залить подсоленной сметаной и тушить. Подать к столу с картофельным пюре или жареным картофелем.

Рубцы по-украински

- Рубцы – 500 г
- Мука пшеничная – 0,5 столовой ложки
- Масло сливочное – 2 столовые ложки
- Пшено – 2 столовые ложки
- Яйцо – 1 шт.
- Сухари молотые – 1 столовая ложка
- Морковь – 1 шт.
- Петрушка – 1 корень
- Лук репчатый – 1 шт.
- Картофель – 2 шт.
- Бульон – 0,5 стакана
- Перец черный молотый, соль

Рубцы залить кипятком, выскоблить и вымочить в течение 8

часов в холодной воде, меняя ее через каждые 2 часа. Подготовленные рубцы залить холодной водой и варить в течение 4 часов до готовности, а затем в конце варки посолить. Вареные рубцы нарезать небольшими кусочками.

Картофель, морковь, корень петрушки и луковицу очистить, нарезать соломкой, обжарить на сливочном масле, положить в кастрюлю, добавить пассерованную муку, разведенную бульоном, нарезанные рубцы, тщательно промытое пшено, перемешать и тушить до готовности под закрытой крышкой. Затем массу поперчить, заправить сырым яйцом, выложить в сотейник, смазанный маслом и посыпанный сухарями, полить растопленным маслом и запечь в духовке.

Рыбные крученики по-киевски

- ♦ Щука или судак – 800 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сухари панировочные – 2 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
- ♦ Соль *Фарш:*
- ♦ рис – 0,5 стакана
- ♦ молоко
- ♦ яйца – 3 шт.
- ♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ соль

Фарш: рис сварить на молоке до рассыпчатого состояния, посолить и перемешать с измельченными вареными яйцами и сливочным маслом.

Очищенную щуку или судака пластовать, не снимая кожи, удалить кости, выложить на филе фарш, завернуть в трубку, крепко обвязать ниткой, смочить в сырых яйцах, посыпать сухарями, обжарить на сливочном масле и запечь в духовке до готовности.

Колбаски рыбные в соусе

- ♦ Филе минтая – 450 г
- ♦ Шпик – 80 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сухари панировочные– 1 столовая ложка
- ♦ Перец черный молотый, соль, масло растительное

Соус:

- ♦ сметана – 1,5 стакана
- ♦ масло сливочное – 1 столовая ложка

♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ пюре томатное – 1 столовая ложка
♦ соль

Соус: просеянную муку положить в растопленное сливочное масло или маргарин и нагревать, помешивая, не допуская изменения цвета. Пассерованную муку развести сметаной, размешать, посолить, посыпать перцем, проварить в течение 5 минут, процедить и довести до кипения. Очищенный и мелко нарезанный лук обжарить на сливочном масле, смешать с горячим сметанным соусом, проварить в течение 5 минут, добавить томатное пюре, перемешать и довести до кипения.

Рыбное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, заправить перцем, солью и все тщательно перемешать. Из приготовленной массы сформовать колбаски, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить во фритюре. После этого колбаски положить в кастрюлю, залить соусом, поставить в духовку и тушить до готовности.

На гарнир подать жареный картофель.

Рыбные котлеты по-харьковски

♦ Филе минтая или хека – 500 г
♦ Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт.
♦ Яйца сырые – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Мука пшеничная – 50 г
♦ Хлеб белый (черствый) – 100 г
♦ Масло растительное – 120 г
♦ Перец черный молотый, соль

Луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить на масле. Рыбное филе пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить лук, измельченные яйца, перец и соль. Фарш тщательно перемешать, сформовать небольшие лепешки, на середину каждой положить по кусочку сливочного масла, края защипнуть, придать котлетам овальную форму и обвалять в муке. Котлеты поставить на 20 минут в холодильник, а затем смочить во взбитых яйцах, запанировать в крупных крошках белого хлеба и обжарить в кипящем масле до золотистого цвета.

На гарнир можно подать жареный картофель.

Рулет картофельный с яйцом

♦ Картофель – 1 кг
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сало – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Мука пшеничная – 2 чайные ложки
♦ Сухари панировочные – 2 чайные ложки
♦ Соус сметанный – 1 стакан
♦ Соль *Фарш:*
♦ яйца – 3 шт.
♦ сало топленое – 2 столовые ложки
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ соль. *Соус:*
♦ сметана – 0,5 стакана
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ масло – 1,5 столовой ложки
♦ бульон мясной – 1 стакан
♦ соль

Фарш: яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Лук мелко нашинковать, обжарить на сале, смешать с яйцами.

Сваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку. В пюре добавить муку и хорошо перемешать.

Картофельную массу выложить на доску, смоченную водой, слоем 2 см, а сверху – фарш. Завернуть в виде рулета, переложить на смазанный жиром противень или сковороду. Рулет смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и поставить в духовку. Готовый рулет порезать и подать с соусом сметанным с луком.

Соус: 1 столовую ложку муки поджарить в 1 столовой ложке масла до золотистого оттенка, развести стаканом горячего мясного бульона, добавить сметану и варить на слабом огне 10 минут. Одновременно на сковороде поджарить на масле мелко нарезанный лук и положить его в соус. После этого соус снять с огня, добавить соль.

Картофельные котлеты по-украински

♦ Картофель – 1 кг
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Жир – 2,5 столовые ложки
♦ Молоко – 1 стакан
♦ Мука пшеничная – 2,5 столовой ложки
♦ Крахмал картофельный – 2 столовые ложки
♦ Яйца – 2 шт.

♦ Грибы сушеные – 20 г
♦ Сухари молотые – 4 столовые ложки
♦ Соль

Грибной соус:

♦ грибы сушеные – 25 г
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ жир – 1 столовая ложка
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ соль

Соус-начинка: грибы замочить в небольшом количестве холодной воды на 2 часа, а затем отварить их в этой же воде до готовности и измельчить. Подсоленную пшеничную муку спассеровать, развести горячим молоком до образования густого соуса, проварить и смешать с измельченными грибами.

Грибной соус: сушеные грибы промыть, замочить в холодной воде на 7 часов, отварить до готовности, мелко нарезать, обжарить на жире, добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, подсушенную пшеничную муку, соль, влить грибной бульон, размешать, проварить и заправить сливочным маслом.

Картофель очистить, промыть, отварить, пропустить через мясорубку или размять, заправить сливочным маслом, тщательно перемешать с одним сырым яйцом, картофельным крахмалом и солью, разделать на порции, нафаршировать густым молочным соусом с грибами, придать форму котлет, обвалять в пшеничной муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях и жарить на разогретом жире до золотистого цвета.

Котлеты подать на стол с грибным соусом.

Галушки картофельные

♦ Картофель – 5 шт.
♦ Мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
♦ Картофель сырой тертый – 2 столовые ложки
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Масло подсолнечное – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Красный перец на кончике ножа, соль

Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть, добавить тертый сырой картофель, яйца, муку, мелко нашинкованный и обжаренный на подсолнечном масле репчатый лук, соль, красный перец. Все тщательно перемешать.

Чайной ложкой отделять от массы небольшие галушки и опускать в соленую кипящую воду. Варить 10 минут.

Подать галушки с растопленным сливочным маслом.

Галушки творожные

- Мука пшеничная – 0,5 стакана
- Творог – 600 г
- Белки яичные – 4 шт.
- Масло сливочное – 30 г
- Сахар – 10 столовых ложек

Творог пропустить через мясорубку, добавить масло, муку, сахар, соль, взбитые белки и тщательно растереть. Полученное тесто раскатать в жгут толщиной 1,5 см и нарезать галушки шириной 1,5 см. Варить в подсоленной воде 15 минут. Подать со сметаной.

Галушки из манной крупы

- Крупа манная – 1,5 стакана
- Молоко – 1,5 стакана
- Масло сливочное – 25 г
- Сахар – 1 столовая ложка
- Яйца – 2 шт.
- Миндаль горький – 10 шт.
- Цедра лимонная с половинки лимона
- Соль

Молоко вскипятить, положить в него сливочное масло, всыпать манную крупу и размешивать до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. Кашу охладить до температуры 60 °С, добавить сахар, яйца, соль, тертый горький миндаль, цедру лимона и размешать.

Чайной ложкой отделять от теста маленькие галушки и опускать их в горячую подсоленную воду. После того как галушки всплывут, дать им прокипеть еще несколько минут. Готовые галушки положить в кастрюлю с разогретым маслом, встряхнуть и подать на стол.

Галушки яблочные

- Мука пшеничная – 3 стакана
- Молоко – 1 стакан
- Яйца – 4 шт.
- Яблоки – 8-10 шт.
- Сахар – 1 столовая ложка
- Масло сливочное – 75 г

♦ Соль – 0,5 чайной ложки

Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими дольками, смешать с молоком, взбитыми и растертыми с сахаром яйцами и солью, постепенно добавляя к этой смеси небольшими порциями муку. Тесто тщательно вымесить.

Чайной ложкой брать кусочки теста с яблочными дольками и опускать в кипящую, слегка подсоленную воду. Варить галушки до тех пор, пока яблочная начинка не разварится и не впитается в тесто.

Вареники с картофелем

Тесто:

♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ вода – 1 стакан
♦ яйца – 2 шт.
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ картофель – 1 кг
♦ лук репчатый – 3 шт.
♦ масло подсолнечное – 4 столовые ложки
♦ перец, соль

Начинка: картофель очистить, сварить, протереть сквозь сито или тщательно размять, смешать с мелко нарезанным поджаренным луком, добавить перец, соль.

Из муки, яиц и подсоленной теплой воды замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 1,5 мм, разрезать на квадраты 5 х 5 см или стаканом вырезать кружочки. На середину каждого квадрата или кружочка выложить по 1 чайной ложке начинки и защипнуть края.

Варить вареники в большом количестве кипящей подсоленной воды. Когда всплывут и набухнут, вынуть их шумовкой и полить горячим подсолнечным маслом.

Вареники с квашеной капустой и грибами

Тесто:

♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ вода – 1 стакан
♦ яйца – 2 шт.
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ капуста квашеная – 800 г
♦ грибы сушеные – 2 шт.

♦ маргарин сливочный – 100 г
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ сало – 100 г
♦ перец, соль

Начинка: сушеные грибы замочить на 2 часа в холодной воде, затем отварить их в той же воде и нарезать. Капусту, если она очень кислая, промыть холодной водой, отжать, порубить, потушить в небольшом количестве воды с жиром, время от времени подливая грибной отвар. Капусту смешать с мелко нарезанными грибами, мелко нашинкованным обжаренным луком, добавить соль, перец.

Из муки, яиц и подсоленной теплой воды замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 1,5 мм, разрезать на квадраты 5 х 5 см или стаканом вырезать кружочки. На середину каждого квадрата или кружочка выложить по 1 чайной ложке начинки и защипнуть края.

Варить вареники в большом количестве кипящей подсоленной воды. Когда всплывут и набухнут, вынуть их шумовкой, посолить, полить растопленным салом или растопленным сливочным маслом. Подать горячими.

Шулики медовые с маком

Тесто:
♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Молоко – 4 столовые ложки
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Мед – 1 столовая ложка
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Сода пищевая – 0,5 чайной ложки
♦ Мак – 1 столовая ложка

Маковое молоко:
♦ мак – 3 столовые ложки
♦ мед – 0,5 стакана
♦ вода кипяченая – 3 столовые ложки

Тесто: мак залить кипятком и дать постоять 15 минут, затем обсушить до рассыпчатости. Яйцо растереть с медом, добавить промытый и запаренный мак, молоко, сливочное масло, соду, всыпать муку и замесить крутое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, положить на противень, наколоть вилкой и выпечь в духовке.

Маковое молоко: промытый мак залить кипятком и дать постоять 15 минут. Затем воду слить, мак обсушить, чтобы в нем не осталось воды, и растереть в фарфоровой ступке, постепенно

подливая очень маленькими дозами (по 1 чайной ложке) кипяченую воду. В приготовленное маковое молоко влить мед, непрерывно помешивая, и развести кипяченой водой.

Испеченный корж мелко наломать, залить маковым молоком с медом, тщательно перемешать и дать пропитаться.

Коржи маковые

- ♦ Мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Сахар – 2 чайные ложки
- ♦ Сода пищевая – 0,5 чайной ложки

Маковое молоко:

- ♦ мак – 0,5 стакана
- ♦ мед – 0,5 стакана
- ♦ вода кипяченая – 1 стакан

Маковое молоко: промытый мак залить кипятком и дать постоять 15 минут. Затем воду слить, мак обсушить, чтобы в нем не осталось воды, и растереть в фарфоровой ступке, постепенно подливая очень маленькими дозами (по 1 чайной ложке) кипяченую воду.

В приготовленное маковое молоко влить мед, непрерывно помешивая, и развести кипяченой водой.

Из муки, яйца, масла, сахара, соды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм, надрезать квадратами, каждый квадрат наколоть вилкой, после чего выпечь в духовке.

Готовый корж остудить, разломать по надрезам на квадраты, залить маковым молоком с медом, хорошо перемешать и дать пропитаться подливкой.

Коржи «Батуринскиие»

- ♦ Мука пшеничная (в том числе на подпыл) – 3,5 стакана
- ♦ Желтки яичные (вареные) – 3 шт.
- ♦ Желтки яичные (сырые) – 2 шт.
- ♦ Орехи очищенные – 1,5 стакана
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Сахар – 0,5 стакана
- ♦ Масло сливочное – 200 г
- ♦ Вино белое сухое – 2 столовые ложки

Растереть сырые желтки с желтками, сваренными вкрутую, добавить сметану, масло, сахар, вино и тщательно растереть в однородную массу. Затем добавить постепенно муку и тертые

орехи (небольшими порциями) и все хорошо растереть.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, стаканом вырезать круглые коржики, положить на смазанный маслом противень, помазать желтком, посыпать сахаром с орехами, наколоть и выпекать в духовке.

Блинчики с повидлом

- ♦ Мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Яйца – 10 шт.
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Варенье – 2 стакана
- ♦ Масло – 50 г
- ♦ Цедра лимонная с половинки лимона

Желтки растереть с сахаром, влить сливки, добавить натертую лимонную цедру, всыпать муку и хорошо размешать до однородной массы. Затем аккуратно ввести взбитые белки и перемешать. Тесто поставить на холод на 30 минут, а затем выпекать на горячей сковороде.

Готовые блинчики промазать любым вареньем и сложить горкой.

Вергуны простые

- ♦ Мука пшеничная – 3 стакана
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Желтки яичные – 3 шт.
- ♦ Сахар – 1 столовая ложка
- ♦ Уксус – 0,5 столовой ложки
- ♦ Смалец – 1 кг

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить сметану, уксус (можно заменить лимонным соком), всыпать муку и замесить довольно крутое тесто.

Тесто раскатать в пласт толщиной не более 3 мм и нарезать полосками шириной 2,5 см и длиной 10 см. Полоски сложить пополам, переплести в косицу, а концы соединить.

Смалец нагреть до кипения и обжаривать в нем вергуны в течение 2 минут до золотистого цвета.

Готовое изделие выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

Вергуны по-киевски

♦ Мука пшеничная – 2,5 стакана
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Сахар – 3 столовые ложки
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Молоко – 3 столовые ложки
♦ Ром – 0,5 столовой ложки
♦ Миндаль горький – 12 шт.
♦ Смалец – 1 кг

Яйца взбить вместе с сахаром, влить растопленное масло, молоко, ром, положить натертый миндаль, все тщательно перемешать. Добавляя понемногу муку, замесить тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной не более 3 мм и нарезать полосками шириной 2,5 см и длиной 10 см. Полоски сложить пополам, переплести в косицу, а концы соединить.

Смалец нагреть до кипения и обваривать в нем вергуны в течение 2 минут до золотистого цвета.

Готовое изделие выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

Вергуны «Субботивские»

♦ Мука пшеничная – 4 стакана
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Желтки яичные – 15 шт.
♦ Сметана – 1 столовая ложка
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Ром – 2 столовые ложки
♦ Смалец – 1 кг

В просеянную муку влить сметану, положить сахар, желтки, яйца, ром и замесить тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной не более 3 мм и нарезать полосками шириной 2,5 см и длиной 10 см. Полоски сложить пополам, переплести в косицу, а концы соединить.

Смалец нагреть до кипения и обваривать в нем вергуны в течение 2 минут до золотистого цвета.

Готовое изделие выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

Вергуны «Конотопскиие»

♦ Мука пшеничная – 1,5 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сахар – 1 столовая ложка
♦ Молоко – 0,5 стакана

♦ Лимон – 1 шт.
♦ Смалец – 1 кг

Яйца растереть с сахаром, добавить молоко, измельченную цедру и сок половины лимона, всыпать муку и замесить тесто. Накрыть его салфеткой и оставить для набухания на 15 минут.

Тесто раскатать в пласт толщиной не более 3 мм и нарезать полосками шириной 2,5 см и длиной 10 см. Полоски сложить пополам, переплести в косицу, а концы соединить.

Смалец нагреть до кипения и обваривать в нем вергуны 2 минуты до золотистого цвета.

Готовое изделие выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

Вергуны по-львовски

♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Желтки яичные – 4 шт.
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Сахар – 1 столовая ложка
♦ Ром – 1 столовая ложка
♦ Уксус – 1 столовая ложка

Желтки, масло, сахар, ром, уксус смешать, всыпать муку и замесить крутое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной не более 3 мм и нарезать полосками шириной 2,5 см и длиной 10 см. Полоски сложить пополам, переплести в косицу, а концы соединить.

Смалец нагреть до кипения и обваривать в нем вергуны 2 минуты до золотистого цвета.

Готовое изделие выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой. К ним можно подать разогретый мед.

Вергуны «Волынские»

♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Масло растительное – 2,5 стакана
♦ Сахар – 2 столовые ложки

Яйца смешать с сахаром, растительным маслом, всыпать просеянную муку и вымешивать тесто не менее 30 минут, иначе его трудно будет раскатать. Тесто раскатать в пласт толщиной не более 3 мм и нарезать полосками шириной 2,5 см и длиной 10 см. Полоски сложить пополам, переплести в косицу, а концы соединить.

Смалец нагреть до кипения и обжаривать в нем вергуны 2

минуты до золотистого цвета.

Готовое изделие выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

Троянда

- ♦ Мука пшеничная – 3 стакана
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Желтки яичные – 2 шт.
- ♦ Масло сливочное – 25 г
- ♦ Сахар – 0,5 стакана
- ♦ Ром – 0,5 столовой ложки

Желтки и яйца смешать с сахаром, сливочным маслом, ромом, всыпать муку и вымесить не слишком крутое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной не более 3 мм, стаканом вырезать из него кружки, наложить по 3–4 кружка один на другой, надавить в середине, чтобы слепить их, а края надрезать ножом по радиусу в 4–5 местах.

Смалец нагреть до кипения и обжаривать в нем изделия 2 минуты до золотистого цвета. Получившиеся «розочки» выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

Соложеник яблочный

- ♦ Мука пшеничная – 1,5 стакана
- ♦ Яйца – 10 шт.
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Масло сливочное – 1 стакан
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Яблоки – 500 г
- ♦ Цедра лимонная (сухая) – 2 чайные ложки или цедра с 2 лимонов

Сливки, растертое с сахаром сливочное масло, желтки, измельченную лимонную цедру тщательно перемешать, всыпать муку и замесить жидкое тесто для блинчиков. Перед самой выпечкой добавить в тесто небольшое количество взбитых белков. Выпечь 4 одинаковых блинчика.

Яблоки очистить от кожуры, нарезать соломкой, обжарить в масле с сахаром и для мягкости потушить. Подготовленными яблоками начинить блины, свернуть их в трубочки, положить по две трубочки одна на другую на сковороду, залить взбитыми белками и запечь в духовке.

Соложеник по_полтавски

♦ Мука пшеничная – 250 г
♦ Яйца – 10 шт.
♦ Сливки – 1 стакан
♦ Масло сливочное – 160 г
♦ Сахар – 230 г
♦ Варенье вишневое (ягоды без сиропа) – 200 г
♦ Яблоки сладкие – 300 г
♦ Цедра лимонная – 2–3 чайные ложки
♦ Корица, пудра сахарная

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими тонкими дольками, пересыпать их сахарной пудрой и оставить на 20 минут. Перед накладыванием на блинчики слить сок и яблоки посыпать еще раз пудрой и корицей.

Сливки, растертое с сахаром сливочное масло, желтки, измельченную лимонную цедру тщательно перемешать, всыпать муку и замесить жидкое тесто для блинчиков. Перед самой выпечкой добавить в тесто небольшое количество взбитых белков. Выпечь 4 одинаковых блинчика, на них, чередуя, положить яблоки и варенье.

Стопку блинов залить взбитыми белками, посыпать сверху сахарной пудрой и запекать в духовке в течение 10 минут (не более).

Соложеник вишневый

♦ Сухари тертые – 1,5 стакана
♦ Желтки яичные – 2 шт.
♦ Яйца – 8 шт.
♦ Масло сливочное – 200 г
♦ Миндаль сладкий – 200 г
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Вишни из варенья (без сиропа) – 1 стакан
♦ Корица – 1 чайная ложка
♦ Цедра лимонная измельченная – 1 чайная ложка

Миндаль обварить кипятком, снять с него кожицу и очень мелко растереть в ступке.

Сливочное масло, сахар, желтки, яйца, миндаль смешать и растирать до образования однородной массы (около 30 минут). Затем добавить измельченную лимонную цедру, корицу, толченые и просеянные сухари. Вишни в массу положить последними. Все тщательно перемешать, влить в смазанную маслом форму и выпечь в духовке.

Соложеник маковый

♦ Крахмал картофельный – 1 стакан
♦ Желтки яичные – 15 шт.
♦ Белки яичные – 9 шт.
♦ Сливки – 2 стакана
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Масло – 1,5 стакана
♦ Миндаль горький – 10 зерен
♦ Масло сливочное для смазки формы – 25 г

Мак залить кипятком и подержать в закрытой посуде в течение 1 часа. Затем его отжать до сыпучего состояния, добавить желтки и тщательно растереть. Миндаль растереть в ступке. Сахар растворить в сливках, добавить миндаль и мак с желтками. Все хорошо перемешать, влить в смазанную маслом форму, залить взбитыми белками и запечь в духовке.

Соложеник сметанный

♦ Мука пшеничная – $^1/_3$ стакана
♦ Яйца – 6 шт.
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Сметана густая – 3 стакана
♦ Сахар ванильный – 1 чайная ложка
♦ Масло сливочное для смазки формы – 25 г

Сметану сильно взбить до пенообразного состояния, добавить взбитые с сахаром яйца, муку и все тщательно перемешать. В конце добавить ванильный сахар. Полученное жидкое тесто влить в смазанную маслом форму и выпечь в духовке.

♦ Мука пшеничная – 1,5 стакана
♦ Вода – 1,5 стакана
♦ Сахар – 3 столовые ложки
♦ Яйца – 6 шт.
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Жир – 100 г
♦ Варенье или повидло – 100 г
♦ Сахар ванильный – 2 чайные ложки

В кипящую воду положить масло, сахар, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, и кипятить еще 4 минуты. Тесто охладить до температуры 60 °С и добавить один за другим яичные желтки, тщательно перемешивая, а затем осторожно ввести взбитые белки. Тесто охладить.

Кусочки заварного теста опускать в растопленный кипящий жир и обжаривать до золотистого цвета. Готовые пухкеники посыпать ванильным сахаром и обмазать повидлом или вареньем.

Едят пухкеники только горячими. Холодными пухкеники есть невозможно – они превращаются в вязкий ком теста.

Пухкеники с вареньем

- Мука пшеничная – 1,5 стакана
- Вода – 1 стакан
- Масло сливочное – 100 г
- Сахар – 1 столовая ложка
- Яйца – 3 шт.
- Варенье – 1,5 стакана
- Жир – 100 г

В кипящую воду положить масло, сахар, всыпать муку, размешать, чтобы не было комочков, и кипятить еще 4 минуты. Тесто охладить до температуры 70 °С и, непрерывно размешивая, ввести взбитые яйца. После полного охлаждения теста и его загустения сформовать из него круглые закрытые пирожки с начинкой из варенья, дать им подойти и обжарить в кипящем жире.

Едят пухкеники только горячими.

Папошник простой

- Мука пшеничная – 6 стаканов
- Молоко – 2 стакана
- Яйца – 12 шт.
- Масло сливочное – 100 г
- Сахар – 1 стакан
- Дрожжи – 20 г
- Сахар ванильный – 1 пакетик

2 стакана муки заварить горячим молоком и тщательно размешать, чтобы не было комочков; тесто остудить. Затем добавить растертые до белого цвета яйца, всыпать остальную муку и хорошо вымесить. В конце добавить растопленное масло, сахар, ванильный сахар.

Формы смазать маслом, выложить в них тесто только до половины объема и поставить в теплое место. Когда подошедшее тесто займет весь объем формы, изделия поставить в горячую духовку на 1,5 часа.

Папошник по-украински

- Мука пшеничная -3 стакана
- Сливки – 3 стакана

♦ Молоко – 2,5 стакана
♦ Масло сливочное растопленное – 1 стакан
♦ Сахар – 5 стаканов
♦ Желтки яичные, взбитые до густоты – 6 стаканов
♦ Дрожжи – 20 г
♦ Кардамон – 1 чайная ложка

Сливки вскипятить и обварить ими 3 стакана муки, тщательно размешать, чтобы не было комочков, накрыть и оставить на 10 минут. В тесто влить, растирая, 0,5 стакана теплого молока, растопленное масло, сахар, взбитые желтки и дрожжи, разведенные в 2 стаканах теплого молока. Все тщательно растереть до появления пузырьков. После этого тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2,5 часа, периодически обминая, чтобы вышел образующийся углекислый газ, который тормозит процесс брожения.

Когда тесто подойдет и начнет слегка опадать, добавить в него кардамон и немного муки, но так, чтобы тесто оставалось жидковатым и его можно было бы выбивать.

Растирать и выбивать тесто (около 1 часа). Затем досыпать столько муки, чтобы получилось тесто нормальной густоты (чтобы оно отставало от рук).

Тесто выложить в смазанные маслом формы (до половины их высоты) и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет в формах до $^3/_4$ их объема, поставить в горячую духовку.

Выпекать 1 час 15 минут.

Папошник «Подольский»

♦ Мука пшеничная – 7 стаканов
♦ Сливки – 2 стакана
♦ Дрожжи – 30 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Желтки яичные – 4 шт.
♦ Сахар – 2 стакана
♦ Масло топленое – 0,5 стакана

Сливки вскипятить, всыпать 2 стакана муки, добавить горячее масло и тщательно растереть, чтобы не было комочков. Массу остудить, влить в нее разведенные в теплых сливках дрожжи, положить яйцо, перемешать, поставить в теплое место и дать подойти. Затем добавить растертые до белого цвета желтки, сахар и всыпать небольшими порциями оставшуюся муку. Тесто хорошо вымесить, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 2 часа, чтобы подошло. После этого выбивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

Формы смазать маслом, выложить в них тесто только до половины объема и поставить в теплое место. Когда подошедшее тесто займет весь объем форм, изделия осторожно поставить в горячую духовку на 1 час.

Папошник «Праздничный»

- ♦ Мука пшеничная – 6 стаканов
- ♦ Молоко – 3 стакана
- ♦ Дрожжи – 30 г
- ♦ Желтки яичные – 30 шт.
- ♦ Сахар – 2 стакана
- ♦ Масло топленое – 0,5 стакана
- ♦ Соль – 1 чайная ложка
- ♦ Сахар ванильный – 1 пакетик

2 стакана муки заварить кипящим молоком и тщательно растереть, чтобы не было комочков. Массу остудить, влить в нее растворенные в теплом молоке дрожжи, вымесить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, добавить растертые с сахаром желтки, соль и ванильный сахар. Замешивать тесто, всыпая оставшуюся муку небольшими порциями. Тесто месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. После этого влить теплое растопленное масло и еще раз вымесить.

Формы смазать маслом, выложить тесто на треть их объема, дать подойти и осторожно поставить в духовку. Выпекать 1 час.

Печенье «Киевское»

- ♦ Мука ржаная – 450 г
- ♦ Мед – 6 столовых ложек
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Корица молотая – 6 г
- ♦ Гвоздика, растертая в порошок, – 3 бутончика
- ♦ Сахар ванильный – 1 пачка
- ♦ Миндаль

В просеянную муку вбить яйца, добавить мед, корицу, гвоздику и ванильный сахар, замесить тесто, раскатать из него пласт и стаканом вырезать кружочки.

Сверху смазать их яичным желтком, посыпать измельченным миндалем и выпекать в духовке.

Виртуга с капустой

♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Вода – 250 мл
♦ Капуста квашеная – 1 кг
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сахар – 3 чайные ложки

Квашеную капусту поджарить на сковороде в растительном масле, добавить нашинкованную соломкой морковь, измельченный лук и немного сахара. Тушить до готовности.

Из муки и воды замесить пресное тесто и дать постоять 30 минут. Затем разделить его на 3 части, раскатать каждую часть в тонкий пласт, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. На первый пласт теста положить второй, а на второй – третий. Сверху уложить начинку, свернуть рулетом и запечь в духовке.

Готовую виртугу перед подачей разрезать на куски и выложить на блюдо.

Праздничный торт

♦ Мука пшеничная – 150 г
♦ Масло сливочное – 200 г
♦ Сахар – 200 г
♦ Яйца – 8 шт.
♦ Шоколад – 150 г
♦ Ядра грецких орехов – 150 г

Шоколад растопить на водяной бане, растереть его с маслом, сахаром и желтками яиц… Белки взбить в пену, добавить муку, измельченные орехи, все осторожно перемешать с масляной массой. Выпекать торт в духовке на слабом огне 1 час.

Пирог с вишнями

♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Сода пищевая – 1 чайная ложка
♦ Вишня – 600 г
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка

Сметану растереть с сахаром, добавить соду, муку (понемногу), замесить тесто, раскатать его по размеру сковороды, предварительно смазав ее маслом и посыпав мукой, края теста приподнять и завернуть, как для ватрушки. Из вишен вынуть косточки, выложить на тесто ровным слоем, чтобы не было пустых мест, посыпать сахаром, наложить сетку из тонких

шнурков теста и поставить в духовку. Когда пирог наполовину испечется, вынуть не закрытые сеткой вишни, залить его сметаной, посыпать сахаром и вновь поставить в духовку.

Квас свекольный по-украински

♦ Свекла – 5 кг
♦ Вода – 12 л

Красную свеклу очистить от кожуры и промыть. Часть свеклы нарезать кружочками, уложить в кастрюлю вперемежку с целыми очищенными клубнями свеклы, залить холодной кипяченой водой и поставить в теплое место. Спустя 15 дней квас готов к употреблению.

Периодически с поверхности кваса следует снимать плесень.

Из белорусской кухни

Паштет из говяжьей печени по-домашнему

- Печень говяжья – 1 кг
- Грудинка копченая – 250 г
- Чеснок – 1 долька
- Рук репчатый измельченный – 0,5 стакана
- Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки
- Соль – 2 чайные ложки
- Коньяк – 4 столовые ложки
- Сало свиное – 4 тонких ломтика

Печень, свиную грудинку, чеснок и лук залить небольшим количеством воды и варить до тех пор, пока печень не станет розовой внутри. Затем печень вынуть, остудить, пропустить через мясорубку и добавить соль, перец и коньяк. Массу тщательно растереть, положить в форму и накрыть сверху тонкими ломтиками свиного сала. Изделие закрыть промасленной бумагой или фольгой, поставить форму на противень, налить в него горячую воду и поставить в предварительно хорошо нагретую духовку на 1 час.

Паштет охладить в форме, выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

Суп картофельный с салом

- Вода – 1,5 л
- Картофель – 5–6 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Сало свиное – 80 г
- Зелень, соль

Картофель очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую воду, добавить соль и варить в течение 30 минут.

Сало нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и обжарить его. Заправить суп, а при подаче посыпать рубленой зеленью.

Суп картофельный с клецками

- Бульон мясной – 1,5 л
- Картофель – 800 г
- Морковь – 1 шт.

♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Лавровый лист, перец, соль

Для клецек:

♦ крупа манная – 5 столовых ложек
♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ яйцо – 1 шт.
♦ бульон или вода – 2 столовые ложки
♦ соль

Морковь, корень петрушки, лук очистить, нарезать соломкой и поджарить на масле. Картофель очистить, нарезать кубиками и опустить в кипящий мясной бульон. После закипания добавить обжаренные коренья и продолжать варить.

Клецки: сварить вязкую кашу из манной крупы, заправить маслом, положить яйцо, соль и размешать. Полученную массу разделать на клецки.

За 10 минут до окончания варки в суп положить клецки, лавровый лист, перец, соль.

Юшка картофельная

♦ Вода – 500 мл
♦ Мясо – 500 г
♦ Картофель -6 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Лавровый лист, зелень, соль

Мясо положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев, добавить мелко нарезанный репчатый лук и варить на слабом огне. За два часа до конца варки добавить нарезанный дольками картофель. В конце положить соль, лавровый лист.

Готовую юшку посыпать мелко нашинкованной зеленью.

Крупник

♦ Вода – 2 л
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Крупа пшенная – 0,5 стакана
♦ Сало-шпик – 80 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лавровый лист, зелень, соль

Пшено тщательно промыть в теплой воде, всыпать в

кастрюлю с кипящей подсоленной водой и, периодически помешивая, довести до готовности. Затем положить нарезанный кубиками картофель и варить.

Свиное сало нарезать мелкими кубиками и обжарить с измельченным репчатым луком.

За 10 минут до готовности крупника добавить сало с луком, лавровый лист, нашинкованный корень петрушки. Готовый крупник посыпать мелко нарезанной зеленью.

Селянка по-белорусски

Бульон – 2 л

- ♦ Свинина – 300 г
- ♦ Язык – 200 г
- ♦ Колбаса вареная – 50 г
- ♦ Сало – 40–50 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Огурцы соленые – 5 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Томат-пюре – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана – 5–6 столовых ложек
- ♦ Чеснок, укроп или петрушка (зелень)
- ♦ Перец красный молотый, лавровый лист, соль

Язык вымыть, положить в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы она только покрывала его, довести до кипения, удалить пену и, значительно уменьшив огонь, варить до готовности примерно 2,5 часа. Готовый язык вынуть из отвара, под струей холодной воды снять с него кожу, остудить и нарезать мелкими ломтиками.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян и измельчить.

Свинину нарезать на куски, слегка отбить, а затем нарезать маленькими кусочками по 30 г и обжарить. Спассеровать на масле мелко нашинкованный репчатый лук, соединить со свининой и прожаривать 7 минут. Добавить вареный язык, мелко нарезанную вареную колбасу, измельченные соленые огурцы и тушить 10 минут

Пшеничную муку поджарить с салом, развести бульоном до средней густоты. Добавить томат-пюре, красный молотый перец, лавровый лист. Этим соусом залить подготовленные тушеные продукты, добавить сметану, все хорошо перемешать и на слабом огне довести до кипения. В солянку добавить чеснок и посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

Суп макаронный с колбасой и сыром

♦ Мясо – 600 г
♦ Вода – 3 л
♦ Макароны – 200 г
♦ Морковь – 1
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Колбаса – 150 г
♦ Сыр – 100 г
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Томат-пюре – 1 десертная ложка
♦ Петрушка (зелень), лук зеленый, соль, перец, лавровый лист

В кастрюлю положить куски мяса, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену шумовкой, уменьшить нагрев и варить 3 часа. Затем мясо вынуть, а бульон процедить. Лук и морковь мелко нашинковать, спассеровать на масле, добавив томат-пюре.

В кипящий мясной бульон опустить макароны и варить на медленном огне. За 15 минут до готовности супа опустить в него пассерованные овощи, варить еще 5 минут и добавить в него нарезанную брусочками колбасу. В конце положить перец, лавровый лист, посолить и прокипятить.

При подаче положить в суп тертый сыр, мелко нарубленные укроп и зеленый лук.

Затирка по-белорусски

♦ Молоко – 1,5 л
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Мука пшеничная – 160 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сахар – 20 г
♦ Масло – 20 г
♦ Соль

Размешать муку с водой и яйцами, влить в кипящее молоко и варить 15 минут при непрерывном помешивании. Суп посолить, заправить сливочным маслом и сахаром.

Суп молочный по-могилевски

♦ Молоко для супа – 1,5 л
♦ Крахмал картофельный – 100 г
♦ Молоко для блинчиков – 1 стакан
♦ Масло топленое – 20 г
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка

♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сахар, соль

Блинное тесто: в стакан молока выпустить сырое яйцо, всыпать крахмал, соль и перемешать до консистенции блинного теста, выпечь из него блины толщиной 2 мм, остудить их и нарезать, как домашнюю лапшу.

Цельное молоко посолить, добавить сахар, довести до кипения, засыпать приготовленную лапшу и варить 5 минут. Подать с кусочками сливочного масла.

Холодник по-белорусски

♦ Бульон мясной или вода – 2 л
♦ Щавель – 1 кг
♦ Огурцы – 2 шт.
♦ Лук зеленый – 100 г
♦ Сметана – 200 г
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Сахар – 1 неполная столовая ложка
♦ Укроп – 20 г зелени

Щавель тщательно промыть под проточной водой, нашинковать и варить в воде или мясном бульоне в течение 5 минут, затем охладить. Положить мелко нарезанный и растертый с солью зеленый лук, нарезанные кубиками свежие огурцы, нарубленный белок и растертый желток вкрутую сваренных яиц, сахар. Перед подачей холодник посолить, заправить сметаной, посыпать укропом.

Холодник по-мински

♦ Вода – 2 л
♦ Щавель – 200 г
♦ Свекла – 4 шт.
♦ Огурцы свежие – 2 шт.
♦ Лук зеленый – 1 пучок
♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
♦ Кефир – 2 стакана
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Сахар – 1 столовая ложка
♦ Укроп, соль

Щавель перебрать, тщательно промыть в проточной воде, нашинковать и сварить в подсоленной воде, охладить.

Свеклу очистить и сварить целиком с добавлением уксуса. Полученный отвар охладить и процедить сквозь сито, а свеклу

нашинковать.

В охлажденный отвар со щавелем положить измельченный и растертый с солью и яичными желтками зеленый лук, нашинкованные свежие огурцы, свеклу, добавить свекольный отвар, нарубленный белок яиц, сахар, взбитый кефир. Готовый холодник заправить сметаной и посыпать укропом.

Толченый картофель с салом

- Картофель – 12 шт.
- Сало свиное – 80 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Соль

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, слегка обсушить и истолочь. Сало нарезать маленькими кусочками, обжарить до золотистого цвета, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и обжарить до готовности. Сало с луком перемешать с толченым картофелем.

Картофельно-морковные оладьи

- Картофель – 8 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Яйца – 2 шт.
- Мука пшеничная – 3 столовые ложки
- Сметана – 2 столовые ложки
- Жир – 4 столовые ложки
- Соль

Картофель и морковь очистить и натереть на мелкой терке, смешать, добавить яйца, муку, сметану, посолить, тщательно перемешать. Массу выкладывать столовой ложкой на смазанную жиром сковороду и жарить.

Картофельники

- Картофель – 2 кг
- Мука пшеничная – 2 стакана
- Молоко – 0,5 стакана
- Яйца – 2 шт.
- Чеснок – 3 дольки
- Сало – 200 г
- Перец черный молотый, соль

Очищенный сырой картофель натереть на мелкой терке, отжать, добавить молоко, яйца, муку, измельченный чеснок, соль

и перемешать. Из получившегося теста сделать лепешки и поджарить их на раскаленной сковороде в сале.

Клецки с мясом

- ♦ Картофель – 12 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Масло – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Соль

Для фарша:

- ♦ говядина – 400 г
- ♦ лук репчатый – 1 шт.
- ♦ масло – 1 столовая ложка
- ♦ перец черный молотый, соль

Фарш: мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и обжарить вместе с нашинкованным луком, поперчить, посолить. Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, откинуть на сито, дать стечь и отстояться жидкости. Извлечь из этой жидкости крахмал, добавить его в натертый картофель, положить пшеничную муку, соль и перемешать.

Из приготовленного теста приготовить круглые клецки, начинив их фаршем. Изделия обжарить в масле, затем сложить их в кастрюлю, залить сметаной и поставить в духовку на 25 минут.

Сашни белорусские с творогом

- ♦ Картофель – 10 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 5 столовых ложек
- ♦ Масло сливочное – 4 столовые ложки
- ♦ Сметана – 3 столовые ложки
- ♦ Соль *Фарш:*
- ♦ творог – 200 г
- ♦ яйцо – 1 шт.

Картофель очистить, отварить и в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль и перемешать. Из полученной картофельной массы сформовать круглые лепешки, положить на них фарш, приготовленный из творога и яйца, и сделать пирожки овальной формы. Изделия запанировать в муке и обжарить. Затем сложить их в глубокую сковороду и поставить на несколько минут в духовку.

Подать в горячем виде с маслом или сметаной.

Локшины

♦ Крахмал картофельный – 1,5 стакана
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Вода – 3 стакана
♦ Молоко – 1,5 л
♦ Сахар – 2 столовые ложки
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Соль

В крахмал добавить яйцо, воду, сахар, соль. Все тщательно размешать. Тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны. Из этой массы выпекать тонкие блинчики, которые нарезать в виде лапши, немного подсушить, положить в кипящую воду и сварить до готовности. Затем локшины отцедить, положить в кастрюлю, залить горячим молоком, добавить сливочное масло, сахар и поставить в духовку на 15 минут.

Смаженики

♦ Картофель – 12 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Сметана – 5 столовых ложек
♦ Жир – 2 столовые ложки
♦ Зелень, соль

Картофель вымыть, отварить в мундире, охладить и почистить. Одновременно приготовить соус: муку поджарить на сковороде с жиром до слегка кремового цвета, добавить сметану, поджаренный репчатый лук, соль и тушить 5 минут. Картофель сложить в кастрюлю, залить приготовленным соусом и поставить в духовку для запекания.

Готовые смаженики посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

Смаженики с колбасой

♦ Картофель – 10 шт.
♦ Колбаса крестьянская – 300 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Простокваша – 0,5 стакана
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лавровый лист, петрушка или укроп (зелень), соль

Картофель вымыть, отварить в мундире, охладить, почистить и нарезать кубиками. Добавить мелко нарезанные кусочки крестьянской вяленой колбасы, нашинкованный репчатый лук, нарезанный соломкой корень петрушки, немного воды,

простоквашу и поставить тушиться в духовку. За 5 минут до готовности добавить лавровый лист.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью. Отдельно подать малосольные или соленые огурцы.

Картофляники

♦ Картофель – 12 шт.

♦ Крахмал картофельный – 0,5 стакана или мука пшеничная – 1 стакан

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Масло – 2 столовые ложки

♦ Зелень, перец, соль *Для заправки:*

♦ сметана – 0,5 стакана или масло сливочное – 3 столовые ложки

♦ лук репчатый – 4 шт.

♦ соль

Картофель отварить в мундире, очистить, пропустить через мясорубку, соединить с крахмалом или мукой, сливочным маслом, яйцом, перцем, солью, хорошо перемешать и разделать в виде шариков весом 20 г. Полуфабрикаты уложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке. Затем заправить сметаной или сливочным маслом, пассерованным репчатым луком и припустить в течение 5 минут.

При подаче посыпать рубленым зеленым луком или укропом.

Комы

♦ Картофель – 12 шт.

♦ Сало – 100 г

♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Соль

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Свиное сало мелко нарезать, обжарить вместе с нашинкованным луком до золотистого оттенка и перемешать с картофелем. Получившуюся массу разделать на небольшие круглые шарики (комы), обжарить на смазанной жиром сковороде и запечь в духовке.

Хворост картофельный

♦ Картофель – 6 шт.

♦ Мука пшеничная – 3 стакана

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Масло растительное – 0,5 стакана
♦ Соль

Картофель очистить, отварить до готовности в подсоленной воде, слить воду, обсушить, охладить и пропустить через мясорубку. В картофельную массу положить муку, яичные желтки, взбитые белки, все осторожно перемешать, выложить на стол, посыпанный мукой, и раскатать полученное тесто в пласт толщиной 3 мм. Нарезать ромбики и жарить их в большом количестве жира.

Хворост подать с молоком, сметаной. Его можно использовать как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Гренки картофельные с грибами

♦ Картофель – 12 шт.
♦ Грибы сушеные – 20 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Соль

Для грибного соуса:

♦ грибы сушеные – 50 г
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ масло – 2 столовые ложки
♦ соль

Грибной соус: сухие грибы (50 г) замочить в холодной воде на 3 часа и сварить в той же воде до готовности без соли. Муку поджарить на масле до светло-коричневого цвета и развести 2 столовыми ложками горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все поджарить. Переложить в соус, посолить по вкусу и прокипятить.

Сухие грибы (20 г) замочить в холодной воде на 3 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности, мелко нашинковать и обжарить.

Тщательно вымытый картофель сварить в мундире до полуготовности, очистить и пропустить через мясорубку, посолить. В полученную массу положить грибы, добавить яйца и перемешать до тягучей консистенции.

Картофельное тесто раскатать на столе, посыпанном мукой, до толщины 1 см, нарезать на отдельные полоски и разделать в виде жгутов диаметром 5 см. Затем нарезать их ножом и

обжарить в масле до золотистого цвета.

Отдельно к гренкам подать грибной соус.

Омлет по-крестьянски

- ♦ Яйца – 8 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Сало – 100 г
- ♦ Колбаса крестьянская – 100 г
- ♦ Соль

Яйца взбить, добавить муку, соль и тщательно перемешать. Нарезанное брусочками сало и кружки колбасы поджарить, залить яичной смесью. Жарить сначала на плите, а затем довести до готовности в духовке.

Омлет по-белорусски

- ♦ Яйца – 8 шт.
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Сало – 80 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Соль

Сало измельчить и поджарить вместе с нашинкованным луком, залить яйцами, взбитыми с молоком и солью. Запечь в духовке.

Каша по-витебски

- ♦ Крупа ячневая – 1 стакан
- ♦ Картофель – 6 шт.
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Масло – 4 столовые ложки
- ♦ Соль

Картофель очистить, залить горячей подсоленной водой, отварить до готовности, размять, развести горячим молоком, добавить сваренную ячневую кашу, перемешать и поставить в духовку на 40 минут.

Подать к столу, заправив сливочным маслом.

Каша-глазатка

- ♦ Крупа перловая – 0,5 стакана
- ♦ Горох – 0,5 стакана

♦ Вода – 1,5 стакана
♦ Шпик – 80 г или масло сливочное – 4 столовые ложки
♦ Соль

Горох замочить в холодной воде на 4 часа. Отдельно сварить густую кашу из перловой крупы, добавить разбухший горох и поставить для упревания в слабо нагретую духовку на 1,5 часа.

Подать со шкварками из свиного сала или с растопленным маслом.

Блинчики с мясом под соусом

Фарш:
♦ свинина или говядина – 500 г
♦ сметана – 2 столовые ложки *Тесто:*
♦ яйца – 2 шт.
♦ мука пшеничная – 150 г
♦ молоко – 1 стакан
♦ соль *Соус:*
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ лук репчатый нашинкованный – 2 столовые ложки
♦ смалец – 2 столовые ложки
♦ сметана
♦ соль

Фарш: мясо залить 1 л подсоленной воды, отварить, пропустить через мясорубку, добавить половину бульона, в котором варилось мясо, сметану и потушить.

Замесить жидковатое тесто из муки, яиц, молока и соли и поджарить 10 блинчиков.

Положить на каждый блинчик по 1 столовой ложке приготовленного фарша, свернуть в трубочку-рулет, уложить на небольшой противень и запечь в умеренно горячей духовке.

Соус: оставшийся бульон смешать с подсушенной мукой, пассерованным на смальце репчатым луком, солью и сметаной по вкусу.

Готовые блинчики залить соусом.

Котлеты «Беловежские»

♦ Корейка свиная – 500 г
♦ Окорок – 60 г
♦ Горошек зеленый – 80 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Яйца – 2 шт.

♦ Сухари панировочные – 3 столовые ложки
♦ Масло топленое – 3 столовые ложки
♦ Соль

Свиную корейку с костью нарезать кусками так, чтобы каждый оказался с косточкой, мякоть отбить, косточку зачистить.

Фарш: окорок нарезать маленькими кубиками, обжарить, добавить пассерованный лук, соль, муку, зеленый горошек, перемешать, обжарить и развести бульоном до получения не слишком густой массы. Фарш выложить на отбитые куски корейки, свернуть их в виде рулетика, смочить в яйце, запанировать в сухарях, затем снова в яйце и сухарях. Приготовленные рулетики обжарить в масле, поставить в нагретую духовку и довести до готовности.

Подать с маринованными грибами и жареным картофелем.

Печисто

♦ Мясо (одним куском) – 1 кг
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Чеснок – 4 дольки
♦ Майоран, перец молотый, кориандр

Кусок мяса положить в глубокую сковороду, посыпать пряностями (перцем, луком, чесноком, майораном, кориандром), полить несколькими ложками кипятка, закрыть крышкой и поставить в нагретую духовку. Вокруг печисто все пустоты заполнить ломтиками картофеля. Запекать до готовности.

Руляда из поросенка

♦ Мясо поросенка – 600 г
♦ Шпик – 100 г
♦ Язык – 200 г
♦ Печень – 150 г
♦ Ветчина – 150 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Желатин – 12 г
♦ Соль

С тушки поросенка снять кожу со слоем мяса и разровнять ее. Отварить язык до готовности, окунуть его в холодную воду на несколько секунд, снять грубую кожу и нарезать маленькими кубиками. Печень отварить и изрубить. Ветчину нарезать брусочками. Яйца отварить и нашинковать. Желатин замочить в холодной воде на 1 час. Затем все измельченные продукты и желатин соединить.

На пласт кожи с мясом положить тонкий слой шпика, на него выложить массу из мясных продуктов, яиц и желатина, завернуть в марлю, перевязать и сварить в подсоленной воде. Готовую руляду положить под легкий пресс и охладить.

При подаче на стол изделие нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо, украсить зеленью.

Мачанка по-крестьянски

- ♦ Свинина – 250 г
- ♦ Колбаса вареная – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Сало – 100 г
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Сельдерей, лавровый лист, соль

Кусочки свинины с реберными костями и кусочки колбасы обжарить. Муку развести холодной водой, влить в кипящую воду, непрерывно помешивая. В образовавшуюся мучную подливку положить лавровый лист, сельдерей, соль, поджаренные кусочки сала и мелко нашинкованный лук, а также свинину и колбасу. Поставить на 25 минут в горячую духовку.

К мачанке подать блины или отварной картофель.

Котлеты «Молодеченскиие»

- ♦ Почки говяжьи – 200 г
- ♦ Мозги – 130 г
- ♦ Свинина – 175 г
- ♦ Картофель – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Уксус 3 %-ный – 1 столовая ложка
- ♦ Перец, лавровый лист, соль

Для красного соуса:

- ♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ морковь – 0,5 шт.
- ♦ лук репчатый – 0,5 шт.
- ♦ петрушка – 1 корень
- ♦ томат-пюре – 0,5 стакана
- ♦ жир – 1,5 столовой ложки
- ♦ бульон мясной – 1,5 стакана
- ♦ вино – 1 столовая ложка
- ♦ соль

Почки очистить от жира и пленок, разрезать пополам, тщательно промыть, залить холодной водой и довести до

кипения, затем вынуть, обмыть, залить свежей водой и сварить.

Мозги замочить на 30–40 минут, затем снять пленку, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить уксус, лавровый лист, перец, соль и поставить варить. Свинину вместе с отварными почками и мозгами пропустить через мясорубку, лук измельчить, а сырой картофель натереть на терке. Подготовленные продукты тщательно перемешать. Добавить специи, соль, сформовать котлеты и обжарить.

Красный соус: муку спассеровать до кремового цвета и развести горячим мясным бульоном. Коренья и лук измельчить, обжарить вместе томатом-пюре, переложить в бульон и проварить на слабом огне в течение 30 минут. В конце варки добавить соль, немного вина (мадеры или портвейна), процедить и довести до кипения.

Подать с красным соусом и отварным картофелем.

Бефстроганов с шампиньонами по-белорусски

- ♦ Мясо – 600 г
- ♦ Грибы белые – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Соус острый (любой) – 1 столовая ложка
- ♦ Томат-пюре – 1 столовая ложка
- ♦ Перец, соль

Мясо помыть, очистить от сухожилий и пленок, нарезать поперек волокон широкими ломтиками, отбить и нарезать соломкой сечением примерно 0,4 х 0,4 см, длиной 5 см. Измельченное мясо пересыпать перцем, солью и мукой, положить на разогретую сковороду и обжаривать на сильном огне 5 минут до румяной корочки. Затем переложить мясо в сотейник.

Обжарить на масле мелко нарезанные свежие белые грибы и нашинкованный репчатый лук, добавить к мясу, залить сметаной, заправить соусом, томатом-пюре, довести до кипения.

Подать с картофелем в любом виде.

Баранина, тушенная с фасолью и луком

- ♦ Баранина (мякоть) – 500 г
- ♦ Жир – 40 г
- ♦ Фасоль стручковая – 450 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Перец черный молотый, укроп или петрушка (зелень), соль

Мясо нарезать мелкими кубиками, выложить на сковороду с разогретым жиром и подрумянить, а затем добавить к нему мелко нашинкованный лук, очищенную от жилок и нарезанную фасоль, поперчить, влить немного горячей воды и потушить под крышкой до готовности. При подаче на стол блюдо обильно посыпать измельченной зеленью.

Жаркое «Полесье»

♦ Окорок свиной – 500 г
♦ Маргарин сливочный – 1 столовая ложка
♦ Картофель – 10 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Грибы белые сушеные – 40 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Маргарин – 2 столовые ложки
♦ Соль *Соус:*
♦ отвар грибной – 1 стакан
♦ сметана – 1 стакан
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ соль

Мясо нарезать на кусочки и обжарить.

Фарш: грибы замочить в холодной воде на 4 часа, а затем отварить их в этой же воде до готовности и мелко нарезать. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем спассеровать на маргарине. Смешать лук и грибы и посолить.

Картофель очистить, натереть на мелкой терке, положить на сито, дать стечь жидкости, добавить яйцо, муку и соль. Все тщательно перемешать. Из полученной массы раскатать лепешки, положить на них фарш из лука и грибов, завернуть в форме шарика и обжарить на маргарине.

Соус: слегка поджарить на масле муку, развести горячим грибным бульоном, добавить сметану и варить на слабом огне 10 минут. Затем снять с огня, посолить, процедить, добавить масло и перемешать.

В горшочек уложить клецки и обжаренное мясо, залить соусом, закрыть крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности. Подать к столу в горшочках.

Котлеты «Минские»

♦ Говядина – 400 г
♦ Хлеб белый (черствый) – 70 г
♦ Сухари панировочные – 3 столовые ложки
♦ Колбаса крестьянская – 80 г
♦ Сало свиное – 1 столовая ложка
♦ Соль

Мякоть говядины пропустить через мясорубку, добавить смоченный в холодной воде или молоке и отжатый белый хлеб (без корки) и снова пропустить через мясорубку.

Из полученного фарша сделать лепешки, положить на них кусочки крестьянской колбасы, сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить на сале.

Подать к столу с отварным картофелем с маслом.

Вареные свиные ножки

♦ Ножки свиные – 4 шт.
♦ Вода – 1 л
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Перец черный – 4 горошины
♦ Соль

Ножки опалить, разрубить вдоль пополам, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить на слабом огне в течение 2–2,5 часа. Через 1 час после начала варки добавить пряности, очищенную и разрезанную на несколько частей луковицу, очищенные и разрезанные вдоль коренья и соль.

Готовые ножки можно подать в горячем виде с овощным гарниром.

Печень фаршированная по-гомельски

♦ Печень говяжья – 500 г
♦ Шпик – 100 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Масло растительное – 0,5 стакана
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка или сельдерей – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Соль

Печень нарезать пластами толщиной 1,5 см. Шпик нарезать

тонкими пластами и отбить до толщины 5 мм. Затем шпик уложить на пласт печени, сверху положить слой слегка поджаренного лука, посолить, поперчить, свернуть в виде рулета, обвалять в муке и опустить в кипящее растительное масло на 3 минуты. Когда рулет зарумянится, переложить его в кастрюлю и тушить до готовности в небольшом количестве воды с добавлением моркови, лука, петрушки или сельдерея.

Готовый рулет охладить и нарезать тонкими колечками.

Печень, тушенная со сливами

- ♦ Печень – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Сливы – 500 г
- ♦ Масло – 200 г
- ♦ Лавровый лист – 1–2 шт.
- ♦ Перец, соль

Печень (говяжью или свиную) нарезать небольшими кусочками, перемешать с мелко нарезанным репчатым луком, посолить, поперчить. На дно кастрюли положить сливочное масло, затем сливы, слой печени, слой масла. Внутрь слоев положить лавровый лист и тушить до готовности.

Гуляш из говяжьего сердца

- ♦ Сердце – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Масло топленое – 1 столовая ложка
- ♦ Пюре томатное – 1 столовая ложка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лавровый лист, перец черный молотый, соль

Сердце обмыть, нарезать кусочками по 40 г и снова промыть, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком. После этого обсыпать кусочки мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные кусочки сердца с луком сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы сердце было только слегка покрыто ей, положить томатное пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне в течение 1,5 часа.

На гарнир подать жареный или отварной картофель.

Легкое в томатно-луковом соусе

- ♦ Легкое – 500 г

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Маргарин сливочный – 1 столовая ложка
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Паста томатная – 1 столовая ложка
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Перец черный – 4 горошины
♦ Укроп (зелень), лавровый лист, перец черный молотый, соль

Легкое тщательно промыть, залить холодной водой и вымочить до отделения крови. Затем уложить в кастрюлю, залить холодной водой, придавить грузом и варить в течение 1,5 часа. За полчаса до конца варки положить нарезанные кусками коренья и пряности. Готовое легкое нарезать кубиками, слегка подрумянить в разогретом маргарине, посыпать измельченным луком и тушить до полной готовности под крышкой. Затем поперчить, посолить, добавить томатную пасту, обсыпать мукой и прогревать в течение 15 минут на слабом огне, периодически подливая отвар, в котором варилось легкое. В конце тушения добавить сметану и посыпать измельченной зеленью.

Почки, тушенные в сметане с грибами

♦ Почки телячьи – 2 шт.
♦ Грибы свежие – 500 г
♦ Сливки 20 %-ные – 200 мл
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Жир – 3 столовые ложки
♦ Укроп (зелень), перец черный молотый, соль

Почки обмыть, обсушить салфеткой и нарезать, не снимая жира, кружочками толщиной в 1 см (поперек почки). Каждый кружок посыпать солью и молотым перцем и обвалять в муке. Приготовленные таким образом почки положить на хорошо разогретую с жиром сковороду и жарить с обеих сторон по 5 минут.

Грибы очистить от мусора, тщательно промыть, отварить до готовности, отцедить, охладить, нарезать дольками и обжарить в жире.

Почки выложить в гусятницу вперемешку с грибами, посыпать измельченной зеленью укропа, залить сметаной и тушить в течение 20 минут. К столу подать в соусе с отварным картофелем и салатом из сырых овощей.

Вантробянка (рубец с начинкой из ливера)

♦ Вантробки свиные (печень, легкие, сердце, почки, обрезь с головы)
♦ Желудок свиной – 1 шт.
♦ Сало свиное свежее – 300 г
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Чеснок – 2 головки
♦ Перец черный молотый – 1 чайная ложка
♦ Майоран – 1 чайная ложка
♦ Кориандр – 3 чайные ложки
♦ Соль

Начинка: в большой котел сложить целыми вантробки, посолить и варить до полуготовности в течение 1,5 часа. Затем все остудить, нарезать очень мелкими кубиками, добавить так же мелко нарезанное сало, мелко нашинкованные лук и чеснок, крупно смолотые пряности. Все тщательно перемешать в однородную массу.

Подготовленный желудок очень плотно набить начинкой и зашить крепкими нитками. После этого положить на смазанный салом противень и запечь в духовке на слабом огне. Готовый желудок охладить и положить под пресс на двое суток.

Форшмак из мозгов

♦ Мозги – 350 г
♦ Сельдь – 200 г
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Жир – 3 столовые ложки
♦ Сухари панировочные – 2 столовая ложка
♦ Сыр – 40 г
♦ Уксус 3 %-ный – 1 столовая ложка
♦ Перец, лавровый лист, соль

Мозги замочить на 40 минут, затем снять пленку, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить уксус, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности. Охлажденные мозги и вымоченное филе сельди пропустить через мясорубку, добавить яйца. Фарш уложить на сковороду, смазанную жиром, вокруг разложить ломтики картофеля, полить сметаной, посыпать сухарями, тертым сыром и запечь в духовке.

Печень куриная, тушенная в соусе

♦ Печень куриная – 500 г
♦ Шпик – 50 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Сливки – 100 мл
♦ Перец черный молотый, соль

Куриную печень посолить, поперчить и обвалять в муке. Шпик нарезать мелкими кусочками и слегка обжарить, затем добавить кусочки печени, потушить их, посыпать мелко нашинкованным репчатым луком, влить немного горячей воды, сливки и тушить до готовности под крышкой.

На гарнир подать картофель или рассыпчатый рис.

Шейка гусиная

♦ Шейка гуся – 1 шт.
♦ Крупа гречневая – 3 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Жир – 50 г
♦ Потроха гусиные, перец, соль

Шейку гуся тщательно обработать, вымыть, обсушить, натереть солью и молотым перцем. Из гречневой крупы сварить кашу, перемешать ее с мелко нарезанными и обжаренными на сале луком, кусочками гусиных потрохов, начинить шейку, зашить с обеих сторон, положить в глубокую сковороду, добавить немного воды, соли и потушить в духовке.

Сайда тушеная

♦ Сайда (филе) – 1 кг
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Огурцы соленые – 2 шт.
♦ Грибы маринованные – 150 г
♦ Соус томатный – 3 стакана,
♦ Масло подсолнечное – 4 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 4 столовые ложки
♦ Зелень, соль

Морковь и очищенные от кожицы огурцы нарезать мелкими кубиками и припустить. Луковицу очистить, разрезать на две половинки и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем спассеровать на масле. Грибы мелко порубить. Рыбное филе нарезать на кусочки, посолить, запанировать в муке и слегка обжарить. Положить обжаренную

рыбу в кастрюлю, на нее – подготовленные овощи, грибы, залить соусом и тушить при слабом нагреве около 15 минут.

При подаче на стол рыбу полить соусом, положить овощи, посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки, а на гарнир подать жареный картофель.

Рыбная селянка

- ♦ Филе рыбное (треска или окунь) – 500 г
- ♦ Огурцы соленые – 200 г
- ♦ Картофель отварной – 200 г
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Сухари панировочные – 1 столовая ложка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Соль

Тушеная капуста:

- ♦ капуста – 800 г
- ♦ лук репчатый – 2 шт.
- ♦ пюре томатное – 2 столовые ложки
- ♦ уксус 3 %-ный – 1 столовая ложка
- ♦ сахар – 50 г
- ♦ мука пшеничная – 25 г
- ♦ масло сливочное – 50 г
- ♦ лавровый лист – 1 шт.
- ♦ перец черный – 4 горошины
- ♦ соль

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками и отварить в небольшом количестве воды. Очищенные и мелко нарезанные соленые огурцы уложить в неглубокую кастрюлю, добавить пассерованный лук, рыбный бульон и варить при закрытой крышке в течение 15 минут на слабом огне.

Очищенную свежую капусту тонко нашинковать, положить в отдельную кастрюлю, добавить сливочное масло, воду, накрыть крышкой и тушить около 40 минут. Затем положить поджаренный лук, томатное пюре, уксус, сахар, соль, лавровый лист, перец и тушить до готовности. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить. Свежую капусту можно заменить квашеной, но в этом случае не нужно добавлять уксус.

В глубокую сковороду положить слой тушеной капусты, на нее выложить кусочки готовой рыбы, затем слой огурцов и второй слой тушеной капусты. Сверху положить отварной картофель, нарезанный ломтиками, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Пелюхи

- ♦ Мука гречневая – 2 стакана
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Молоко или вода – 1 стакан
- ♦ Масло сливочное, соль

Из гречневой муки замесить густое тесто с добавлением яйца и молока или воды, тонко раскатать его, нарезать ромбиками, отварить их в подсоленной воде или бульоне и откинуть на дуршлаг.

Готовые пелюхи полить растопленным сливочным маслом.

Кухон с луком

- ♦ Мука пшеничная – 4,5 стакана
- ♦ Сахар – 1,5 столовой ложки
- ♦ Маргарин – 1,5 столовой ложки
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Дрожжи – 20 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло растительное – 2 чайные ложки
- ♦ Вода – 1,5 стакана
- ♦ Соль

В слегка подогретой воде растворить дрожжи и всыпать половину муки. Все тщательно размешать и поставить опару в теплое место на 60 минут. Когда объем опары увеличится в 2 раза и она начнет понемногу опадать, добавить соль, сахар, растопленный и охлажденный маргарин, остальную муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет прилипать к рукам и стенкам посуды. После этого поставить его для брожения в теплое место на 2 часа.

Готовое тесто выложить на стол, раскатать из него лепешки толщиной 2 см. Сверху закатать скалкой слегка обжаренный лук и выпекать в духовке.

Кулага

- ♦ Мука гречневая – 2 стакана
- ♦ Брусника моченая – 1 стакан
- ♦ Вода – 4 стакана

Гречневую муку развести водой до консистенции густой сметаны. Заварить кипятком, тщательно размешать, добавить моченую бруснику. Полученную массу поставить в теплое место для закисания. Перебродившее тесто влить в кастрюлю и варить,

периодически помешивая, на слабом огне примерно 1,5 часа.

Подать в холодном виде с молоком.

Кулага с черникой

- ♦ Черника – 400 г
- ♦ Мед – 70 г
- ♦ Мука ржаная – 3 столовые ложки

Свежую чернику промыть и поставить на огонь. Когда ягоды разварятся, добавить ржаную муку, разведенную в небольшом количестве воды, мед. Перемешать и варить на слабом огне, пока блюдо не приобретет консистенцию киселя. Подать на стол с блинами и молоком.

Из армянской кухни

Фасоль стручковая с уксусом и чесноком

- Фасоль стручковая – 250 г
- Уксус 3 %-ный – 30 мл
- Чеснок – 2 дольки
- Зелень измельченная – 1 столовая ложка
- Перец черный молотый, соль

Молодые стручки фасоли перебрать, удалить грубые прожилки, промыть и нарезать соломкой. Затем припустить их в небольшом количестве соленой воды и откинуть.

При подаче на стол фасоль заправить черным перцем, полить уксусом и посыпать зеленью. Измельченный чеснок подать отдельно.

Спас (суп из кефира)

- Кефир – 3 стакана
- Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- Яйцо – 1 шт.
- Рис вареный – 3 столовые ложки
- Вода – 3 стакана
- Масло топленое – 2 столовые ложки
- Лук репчатый – 1 шт.
- Мята или кинза (зелень) – 20 г
- Соль

Кефир разбавить водой и прибавить пшеничную муку, смешанную с яйцом. Жидкость перемешать и довести до кипения на слабом огне. Затем положить вареный рис, топленое масло, нашинкованный репчатый лук, измельченную зелень, вновь довести до кипения и подать на стол.

Суп из лука

- Лук репчатый – 5 шт.
- Чеснок – 3 дольки
- Масло сливочное – 3 столовые ложки
- Лавровый лист – 4 шт.
- Перец черный – 10 горошин
- Гвоздика – 4 бутончика
- Хлеб белый (черствый) – 5 ломтиков

♦ Вода – 3 л
♦ Укроп (зелень), соль
Заправка:
♦ желтки яичные – 3 шт.
♦ сметана – 0,5 стакана

Луковицы и дольки чеснока очистить, нашинковать, поджарить на масле, опустить в горячую воду, посолить, добавить специи, а затем проварить в течение 15 минут и слегка остудить. Яичные желтки растереть со сметаной, заправить суп, добавить нарезанный небольшими кубиками черствый хлеб и подержать под крышкой в течение 10 минут.

Перед подачей на стол суп посыпать рубленой зеленью.

Сунки апур (суп грибной с рисом)

♦ Грибы белые сухие – 30 г
♦ Масло топленое – 1,5 столовой ложки
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Рис – 90 г
♦ Петрушка или кинза (зелень), перец, соль

Сушеные грибы тщательно промыть, замочить в холодной воде на 3 часа и варить в этой же воде около 1,5–2 часов. Грибной отвар процедить и развести водой. Мелко шинкованные грибы, рис, обжаренный лук, перец, соль заложить в отвар и варить до готовности.

Суп из баранины с овощами

♦ Грудинка баранья – 500 г
♦ Масло топленое – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Баклажаны средней величины – 2 шт.
♦ Картофель – 6 шт.
♦ Перец красный сладкий – 1 шт.
♦ Фасоль молодая (стручки) – 1 стакан
♦ Помидоры – 3 шт.
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Вода – 3 л
♦ Петрушка или укроп (зелень), соль

Грудинку нарезать кусочками по 40 г, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить под крышкой до полуготовности, а затем мясо вынуть, а бульон процедить. Мясо обжарить с маслом на сковороде и снова опустить в бульон, добавить мелко нашинкованный и

обжаренный репчатый лук, нарезанные кубиками баклажаны и картофель, нарезанные зеленые стручки фасоли, полоски сладкого перца, дольки помидоров, специи, посолить и довести до готовности.

При подаче посыпать суп рубленой зеленью.

Суп «Свадебный»

- ♦ Бульон куриный крепкий – 1,5 л
- ♦ Лук – 2 шт
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Аришта – 120 г
- ♦ Желтки яичные – 2–3 шт.
- ♦ Сок лимонный – 1 лимон
- ♦ Перец, петрушка (зелень), соль

Для 1 кг высушенной аришты:

- ♦ мука пшеничная – 950 г
- ♦ вода – 1 стакан
- ♦ яйца – 5 шт.
- ♦ соль – 1,5 чайной ложки

В горке просеянной муки сделать углубление, влить туда воду, вбить яйца, добавить соль и замесить очень крутое упругое тесто. Разделить его на несколько кусков. Раскатать каждый пластом не толще 1,5 мм, затем свернуть в виде рулета и нарезать полосками шириной 4 мм. Полученную аришту высушить и хранить в сухом месте. В кипящий куриный бульон с луком, морковью и пряностями засыпать аришту и сварить. Отдельно растереть яичные желтки, добавить в них лимонный сок, хорошо перемешать, влить в готовый суп, нагреть его, но не доводить до кипения.

Таронский суп

- ♦ Курица – 1 тушка
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Сельдерей – 1 корень
- ♦ Крупа перловая – 0,5 стакана
- ♦ Желтки яичные – 2 шт.
- ♦ Лимон – 1 шт.
- ♦ Перец черный – 5 горошин
- ♦ Соль

Отварить курицу с целой луковицей и разрезанными вдоль

морковью и сельдереем до готовности, вынуть ее, срезать мясо, нарезать его кубиками по 1 см, отложить, затем освободить бульон от вареных овощей, процедить.

Перловую крупу засыпать в кипяток, отварить до мягкости, отвар слить. Подготовленную перловую крупу, мелко нарезанный лук, перец засыпать в бульон, проварить, добавить куриное мясо, посолить, положить в суп отдельно цедру лимона и очищенную от кожи и семян нарезанную кубиками мякоть лимона, снять суп с огня.

Желтки (без покрывающей их тончайшей пленки) растереть в чашке, и постепенно добавляя по ложечке, развести их 0,5 стакана бульона, а затем влить в суп, размешать и подать блюдо на стол.

Тархана

Лапша (тархана):

- крахмал картофельный – 450 г
- мука пшеничная – 450 г
- мацун (мацони) – 1 л
- молоко – 500 мл
- яйца – 3 шт.
- соль – 3 чайные ложки

Бульон:

- тархана (сухая) – 1 стакан
- вода – 2 л
- курица – 1 тушка
- морковь – 1 шт.
- лук (желательно шалот) – 3–4 шт.
- масло сливочное – 25–50 г
- мята – 5 столовых ложек
- чабер (зелень) – 1 столовая ложка

Лапша (тархана): муку и крахмал перемешать, залить кипящим молоком и вновь перемешать. Яйца взбить с мацуном и эту смесь постепенно ложками подливать к мучной смеси, размешивая. Полученное тесто должно выстаиваться сутки. Затем нащипать его мелкими кусочками, высушить их на полотенце и просеять сквозь сито, слегка растирая рукой, чтобы отделить муку и крошки. Готовую тархану хранить в стеклянных банках.

Отварить курицу с морковью и луковицей до полной или частичной готовности (в зависимости от дальнейшего употребления курицы во второе блюдо), вынуть ее из бульона, засыпать туда сухую тархану и варить на слабом огне.

За 5 минут до готовности добавить обжаренный мелко

нарезанный лук, мяту, чабер.

Айлазан

- ♦ Баклажаны – 500 г
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 2,5 шт.
- ♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
- ♦ Перец сладкий – 2 шт.
- ♦ Фасоль зеленая – 200 г
- ♦ Помидоры – 5 шт.
- ♦ Соль, зелень

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и оставить на 10 минут для отделения горьковатого сока. Затем сок отцедить, баклажаны промыть, положить в сотейник или кастрюлю, добавить нарезанный кубиками сырой картофель, нарезанный кусочками сладкий стручковый перец, нашинкованный репчатый лук, очищенные от жилок и нарезанные стручки зеленой фасоли, помидоры, нарезанные кружочками, нарубленную зелень. Добавить растительное масло, посолить и положить следующий слой тех же продуктов, добавить еще растительного масла и несколько ложек воды. Прикрыть овощи опрокинутой тарелкой, закрыть посуду крышкой, поставить на маленький огонь и тушить до готовности.

Баклажаны, тушенные с мясом

- ♦ Баклажаны – 4 шт.
- ♦ Говядина (мякоть) – 400 г
- ♦ Мука пшеничная – 0,5 стакана
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Рис – 1 стакан
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Соус томатный – 2,5 стакана
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Перец черный молотый, соль

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать кружочками толщиной 1,5 см, посолить, перемешать и оставить на 30 минут, а затем сцедить горькую жидкость, баклажаны отжать, поперчить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.

Мясо мелко порубить. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, после чего поджарить на масле.

Баклажаны уложить в смазанный маслом сотейник,

переслаивая измельченным мясом, сухим рисом и поджаренным луком, залить томатным соусом и тушить на слабом огне в течение 1 часа. За 10 минут до конца приготовления добавить сметану.

Яичница с хлебом и зеленым луком по-армянски

- ♦ Хлеб пшеничный (черствый) – 200 г
- ♦ Лук зеленый – 40 г
- ♦ Масло топленое – 40 г
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Сыр или брынза – 30 г
- ♦ Перец черный молотый, соль

Хлеб нарезать кубиками, посыпать мелко измельченным зеленым луком и обжарить на топленом масле. Затем залить взбитыми подсоленными и поперченными яйцами, посыпать тертым сыром или брынзой и запечь в духовке.

Ариса

- ♦ Курица – 1 кг
- ♦ Крупа пшеничная – 500 г
- ♦ Соль

Обработанную курицу отварить, отделить мясо от костей и нарезать кусками. В кипящий куриный бульон засыпать предварительно замоченную пшеничную крупу, положить куски курицы и варить на медленном огне. Загустевшую кашу необходимо периодически взбивать и продолжать варить до тех пор, пока продукты не превратятся в однородную тягучую массу, которую затем посолить и перемешать. К арисе подать пассерованный репчатый лук, сдобренный корицей, и топленое масло.

Толма «Аштараксская»

- ♦ Баранина – 500 г
- ♦ Рис – 3 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Яблоки – 500 г
- ♦ Айва – 500 г
- ♦ Курага – 50 г
- ♦ Чернослив – 50 г
- ♦ Сахар – 0,5 столовой ложки
- ♦ Эстрагон, чабрец, укроп, петрушка, майоран (зелень),

перец, соль

Отобрать яблоки и айву средней величины, тщательно вымыть их, срезать верхушку и вырезать сердцевину, не доходя до дна. Айву отварить до полуготовности. Перед фаршированием в яблоки насыпать немного сахара.

Баранину пропустить через мясорубку, добавить рис, отваренный до полуготовности, мелко нарезанный лук, зелень, перец и тщательно перемешать. Яблоки и айву наполнить мясным фаршем и прикрыть срезанными верхушками. В кастрюлю уложить сначала айву, затем яблоки. Между рядами положить курагу и чернослив, влить немного бульона, прикрыть тарелкой. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне.

При подаче на стол толму полить соком, образовавшимся при тушении, и посыпать измельченной зеленью.

Толма «Эчмиадзинская»

- ♦ Баранина – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Рис – 75 г
- ♦ Масло топленое – 2,5 столовой ложки
- ♦ Эстрагон, чабрец, укроп, петрушка, майоран (зелень) -50 г
- ♦ Баклажаны – 450 г
- ♦ Помидоры – 500 г
- ♦ Перец сладкий – 5 стручков
- ♦ Айва или яблоки – 250 г
- ♦ Перец черный, соль

Баранину пропустить через мясорубку, добавить рис, отваренный до полуготовности, мелко нарезанный лук, зелень, перец и тщательно перемешать.

Баклажаны вымыть холодной водой, срезать плодоножки и надрезать вдоль верхнюю часть, после чего с помощью ложки удалить семена. Помидоры промыть, срезать четвертую часть и осторожно удалить семена. Перец подготовить точно так же.

На дно кастрюли положить кости. Подготовленные овощи наполнить фаршем, закрыть срезанными верхушками и положить рядами в кастрюлю в следующем порядке: вначале баклажаны, затем перец, а сверху помидоры. В промежутки между ними положить ломтики яблок или айвы. Фаршированные овощи залить бульоном, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Толму подать на стол, полив соком, в котором она тушилась.

Толма из лука

♦ Баранина – 400 г
♦ Лук репчатый – 800 г (1 луковица для фарша)
♦ Рис – 2 столовые ложки
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло топленое – 1 столовая ложка
♦ Томат-пюре – 2 столовые ложки
♦ Алыча – 50 г
♦ Кинза (зелень), перец, соль

Баранину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, зелень, перец, тщательно перемешать и слегка поджарить на масле. Затем фарш смешать с отваренным рисом, добавить сырое яйцо.

Крупные луковицы очистить, срезать корешковую часть, опустить в кипяток и варить 3 минуты, после чего откинуть на сито и разобрать на отдельные пластинки. После этого завернуть в них фарш и плотно уложить рядами в кастрюлю. Сверху положить алычу, поджаренный томат-пюре, влить немного бульона, прикрыть опрокинутой тарелкой и закрыть крышкой. Тушить толму на небольшом огне до готовности.

Кололак из баранины

♦ Баранина – 750 г
♦ Рис – 20 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло топленое – 100 г
♦ Лимон – 1 шт.
♦ Сухари молотые – 2 % столовой ложки
♦ Зелень, перец, соль

Мясо пропустить через мясорубку, добавить отваренный рис, зелень кинзы, поперчить, посолить и тщательно перемешать. Из подготовленного фарша сформовать шарики, смочить их в яйце, разведенном водой (в отношении 1:1), запанировать в молотых сухарях и обжарить на топленом масле.

При подаче кололак полить маслом, гарнировать картофелем с лимоном и украсить веточками петрушки.

Курица с кизиловой подливкой

♦ Курица – 1–1,5 кг
♦ Кизил сушеный – 1 стакан
♦ Изюм – 0,5стакана
♦ Масло топленое – 4 столовые ложки,
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки

♦ Сахар – 2 чайные ложки

♦ Перец, петрушка (зелень), соль

Обработанную курицу обварить, бульон процедить, курицу разрезать на куски. Муку поджарить на масле до светло-желтого цвета, развести бульоном (полстакана), добавить заранее замоченный и освобожденный от косточек сушеный кизил, перебранный и промытый изюм, сахар, соль, перец, перемешать и дать закипеть. Полученной подливкой залить куски вареной курицы, закрыть кастрюлю крышкой и на медленном огне довести до кипения.

Курицу подать вместе с подливкой, посыпать зеленью петрушки.

Амич

♦ Курица или индейка – 2 кг

♦ Рис – 0,5 стакана

♦ Миндаль очищенный или косточки абрикосов (ядра) – 0,5 стакана

♦ Курага – 0,5 стакана

♦ Изюм – 0,5 стакана

♦ Финики – 6 шт.

♦ Базилик – 1 столовая ложка

♦ Гвоздика – 4 бутона

♦ Корица – 1 чайная ложка (полная)

♦ Масло топленое – 75 г

♦ Соль

Рис отварить до полуготовности, слегка обжарить на масле, добавить 1 столовую ложку масла кусочком, хорошо посолить.

Сухофрукты и орехи обжарить на масле в течение 5 минут. Перемешать рис и обжаренные сухофрукты, добавить молотые пряности и полученным фаршем наполнить курицу; зашить ее.

Обжарить курицу вначале слегка на сковороде до легкого подрумянивания, затем смазать маслом, поместить в духовку в глубокой сковороде и, долив полстакана воды, жарить ее около 40 минут на умеренном или медленном огне, периодически поливая соком, до готовности.

Трубочки ореховые

Для теста:

♦ масло сливочное – 15 г

♦ сметана – 1 стакан

♦ мука пшеничная – 3 стакана

Для начинки:

♦ орехи грецкие – 2 стакана

♦ сахар – 1 стакан

♦ мед – 1 столовая ложка

♦ корица

Сливочное масло в течение 15 минут растирать лопаточкой, после чего добавить сметану и перемешивать около 2 минут. Затем понемногу всыпать пшеничную муку (1,5 стакана) и замесить тесто. Полученное тесто выложить на стол, добавить остальную пшеничную муку и продолжать вымешивать 7—10 минут.

Начинка: пропустить через мясорубку очищенные грецкие орехи, добавить сахар, мед, корицу и все перемешать.

Готовое тесто разделить на 16–18 кусочков. Каждый кусочек раскатать на полоски так, чтобы один конец был несколько расширен. Поверхность теста смазать маслом, на каждую полоску положить одинаковое количество начинки и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой. После этого трубочки положить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в духовку на 30 минут.

Ншаблит (печенье)

Тесто:

♦ мука пшеничная – 250 г

♦ миндаль – 500 г

♦ белки яичные – 2 шт.

♦ вода – 0,5 стакана

♦ сахар – 675 г

Смазка:

♦ сироп сахарный – 0,5 стакана (соотношение сахара и воды 2:1)

В горячую, но не кипящую воду всыпать сахар, ввести взбитые белки, помешивая, и добавить тертый миндаль. Массу подогревать в течение 15 минут на слабом огне до 40 °С, пока не растворится сахар; снять, охладить до 20 °С, помешивая и добавляя постепенно муку, замесить тесто.

Массу брать ложечками или отсаживать через кондитерскую трубку (корнет) на лист лепешечками по 30 г (толщиной до 2 см), в центр каждой воткнуть половинку зерна миндаля. Выпекать на очень слабом огне в течение 30 минут. После остывания смазать сахарным сиропом (для приготовления сиропа сахара берут в два раза больше, чем воды).

Печенье плетеное

- Мука пшеничная – 4 стакана
- Масло сливочное – 200 г
- Сливки – 1 стакан
- Яйца – 5 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Сода питьевая – 0,5 чайной ложки
- Соль

Муку просеять, собрать горкой, сделать в ней углубление, влить в него растопленное сливочное масло, сливки и яйца, взбитые с сахаром, содой и солью. Тесто тщательно вымешать, накрыть полотенцем и оставить на 30 минут. Затем разделить его на небольшие кусочки и раскатать их в виде тонких полосок. Из трех полосок сплести косы, сбрызнуть сливочным маслом, положить печенье на противень, смазанный сливочным маслом и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Из грузинской кухни

Салат картофельный по-грузински

♦ Картофель – 500 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сок гранатовый – 3 столовые ложки
♦ Перец красный молотый, зелень, соль

Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать ломтиками, добавить соль, перец, нарезанный кольцами лук, влить гранатовый сок и перемешать. Украсить зеленью петрушки и укропа.

Салат острый

♦ Капуста белокочанная – 500 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
♦ Петрушка или сельдерей (зелень), перец красный молотый, уксус, соль Белокочанную капусту крупно нарезать и опустить в кипяток так, чтобы она была едва покрыта водой. Варить 3 минуты, откинуть на дуршлаг, слегка отжать и дать остыть.

Мелко нашинковать репчатый лук. Уложив слоями капусту, пересыпать луком каждый слой. Через 15 минут уложить на деревянную досочку и снова порубить.

Измельчить ядра грецких орехов с долькой чеснока, нашинкованной зеленью, посыпать красным перцем, добавить соль, уксус. Заправить этой смесью салат и перемешать.

Капуста цветная с орехами

♦ Капуста цветная – 1 головка
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
♦ Чеснок – 4 дольки
♦ Петрушка или укроп (зелень измельченная) – 4 столовые ложки
♦ Уксус, перец черный молотый, соль

Головку цветной капусты разрезать пополам, отварить в соленой воде, разобрать на соцветия, смешать с рубленой зеленью, мелко нашинкованным луком, толчеными грецкими орехами и растертым чесноком, поперчить, посолить и подавить

по вкусу уксус.

Баклажаны, жаренные с яйцами

- ♦ Баклажаны – 2 шт.
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка (зелень измельченная) – 2 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Перец черный молотый, соль

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кружочками, выложить в миску, посолить и оставить на 30 минут. Затем сцедить выделившийся горький сок, отжать, смазать каждый кружок желтком и обжарить в масле с обеих сторон. После этого залить баклажаны взбитыми яйцами, поджаривать в течение 5 минут. Готовое блюдо выложить на тарелку, поперчить, посыпать зеленью петрушки и нашинкованным репчатым луком.

Чихиртма из курицы

- ♦ Курица – 700 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 2 чайные ложки
- ♦ Желтки яичные – 3 шт.
- ♦ Настойка шафрана – 1 столовая ложка
- ♦ Уксус винный – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка, кинза (зелень), соль

Порубленные косточки и мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности. Затем бульон процедить.

Мелко нашинкованный репчатый лук положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить, не подрумянивая. Затем положить в лук муку и продолжать жарить еще 5 минут. Залить подготовленный лук бульоном, добавить уксус и соль, прокипятить и, сняв с огня, заправить сырыми желтками, разбавленными настоем шафрана.

Подать на стол, положив в каждую тарелку 2–3 кусочка курицы или баранины и посыпав зеленью.

Бозартма из баранины

- ♦ Вода – 1,5 л
- ♦ Баранина жирная -750 г
- ♦ Лук репчатый – 5 шт.

♦ Помидоры – 5 шт.
♦ Масло – 1 столовая ложка
♦ Перец молотый – 1 чайная ложка
♦ Кинза (зелень) – 3 столовые ложки
♦ Чеснок – 0,5 головки
♦ Соль

Баранину нарезать кусками размером 3 х 4 см, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить 1,5 часа под крышкой на умеренном огне, после чего мясо вынуть из бульона, обжарить с луком в масле, потушить до полной готовности, добавить мелко нарезанные помидоры, слегка потушить до полного выделения из них сока и вновь залить остатками бульона, посолить, затем заправить перцем и кинзой, довести до кипения.

Бозартма из курицы или индейки

♦ Вода – 1,5 л
♦ Курица – 1 тушка или мясо индейки – 1–1,5 кг
♦ Лук репчатый – 6 шт.
♦ Помидоры – 4 шт.
♦ Сок гранатовый – 1 стакан
♦ Масло сливочное или ореховое – 3 столовые ложки
♦ Кинза (зелень) – 1 столовая ложка
♦ Петрушка (зелень) – 1 столовая ложка
♦ Чабрец (зелень) – 0,5 столовой ложки
♦ Укроп (зелень) – 1 столовая ложка
♦ Мята – 1 чайная ложка
♦ Кардобенедикт (имеретинский шафран) – 1 щепотка
♦ Чеснок – 4–5 долек
♦ Перец красный молотый – 1 чайная ложка
♦ Соль

Курицу или часть индейки разрезать на 12 кусков, залить кипятком, довести до кипения, снять пену и дать прокипеть на умеренном огне 20 минут, затем вынуть из бульона и обжарить в жире, снятом с поверхности бульона, вместе с мелко нашинкованным луком и тушить в течение 10 минут. Затем залить процеженным бульоном, проварить еще 10 минут, заправить тушеными или разваренными в пюре помидорами, гранатовым соком и пряностями и через 5 минут прекратить варку.

Шечаманды с мацони

♦ Мацони – 1 л
♦ Вода – 500 мл
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Мята – 1 чайная ложка
♦ Кинза или эстрагон – 1 столовая ложка
♦ Укроп – 1 столовая ложка

Развести мацони водой, постепенно подливая ее, взбить до получения однородной массы. В части этой смеси развести муку, посолить, соединить с остальной жидкостью.

Лук мелко нашинковать и потушить в масле и соединить с мацони. Смесь поставить варить на 15 минут (после закипания), постоянно помешивая. В конце варки положить пряностями.

Готовый суп заправить яйцами. Такая заправка может быть приготовлена двумя способами: а) яичные желтки развести в чашке остуженного супа и влить их в остальной суп, снятый с огня, быстро размешивая; б) яйца взбить, влить их в суп, непрерывно помешивая и не доводя до кипения шечаманды, снять его с огня, как только яйца начнут свертываться.

Шечаманды с кизилом

♦ Кизил – 750 г
♦ Вода – 1 л
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Чеснок – 4–5 долек
♦ Мята – 1 столовая ложка
♦ Соль

Кизил протереть через эмалированный дуршлаг и сок с мякотью поместить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду. Выжимки и косточки залить водой и прокипятить в эмалированной посуде в течение 5 минут. Отвар процедить, добавить мелко нарезанный лук, разведенную в части отвара муку и проварить 15 минут. За минуту до готовности заправить мятой и чесноком и прибавить сырой кизиловый сок с мякотью.

Шечаманды с орехами и пряной зеленью

♦ Вода – 1250 мл
♦ Лук-порей – 3 шт.

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Орехи толченые – 0,5 стакана
♦ Сельдерей (корень и зелень) – 1 шт.
♦ Петрушка (корень и зелень) – 1 шт.
♦ Кинза – 2 столовые ложки
♦ Укроп – 1 столовая ложка
♦ Мята – 1 столовая ложка
♦ Мука кукурузная или пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Соль

Репчатый лук, порей и коренья нарезать мелко, засыпать в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут до окрашивания воды в зеленоватый цвет. Затем заправить разведенной в половине чашке остуженного бульона мукой и толчеными орехами и варить еще 10 минут, после чего заправить мелко нарезанной пряной зеленью и дать постоять под крышкой 5 минут.

Картофель с ткемали

♦ Картофель – 1 кг
♦ Масло топленое – 0,5 стакана
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Ткемали (алыча) – 200 г
♦ Чеснок – 3 дольки
♦ Зелень, соль

Зелень петрушки, кинзы, укропа, зеленый лук и чеснок очень мелко нарезать и перемешать. В кастрюлю положить масло, крупные дольки картофеля, сверху зелень и целые сырые ткемали (алычу), залить кипящей подсоленной водой, поставить на огонь и варить до готовности.

Каурма из картофеля

♦ Картофель – 800 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
♦ Кинза (зелень), соль

Репчатый лук мелко нашинковать, положить в кастрюлю и тушить с маслом. Затем добавить очищенный и нарезанный дольками картофель, налить воды так, чтобы она покрывала картофель, и поставить варить. Во время варки добавить мелко нарезанную зелень кинзы. Когда картофель разварится, залить его взбитыми яйцами и, доведя до готовности, снять кастрюлю с

огня.

Чоги

- ♦ Свекла – 500 г
- ♦ Кизил сушеный – 0,5 стакана
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Кинза – 3 столовые ложки
- ♦ Петрушка – 2 столовые ложки
- ♦ Мята – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

Свеклу отварить в кожуре или испечь в фольге в духовке, очистить и нарезать мелкой соломкой. Отварить в 1 стакане воды сушеный кизил, пропустить вместе с отваром через дуршлаг, чтобы получилась пюреобразная масса. Нарезать лук, пряную зелень, перемешать со свеклой и кизиловой массой, посолить и снова перемешать.

Баклажаны с орехами

- ♦ Баклажаны – 1 кг
- ♦ Орехи очищенные – 1 стакан
- ♦ Лук репчатый – 2 шт. или зеленый лук
- ♦ Чеснок – 4 дольки
- ♦ Кинза (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Чабер (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Базилик – 2 столовые ложки
- ♦ Сельдерей (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Перец красный молотый – 1 чайная ложка
- ♦ Перец черный молотый, уксус, соль

Надрезанные вдоль баклажаны уложить в эмалированную кастрюлю, влить стакан кипятка и варить на слабом огне 30 минут (следить за тем, чтобы баклажаны не разварились). Готовые баклажаны выложить на дуршлаг, остудить, отжать руками жидкость и нарезать вдоль узкими ломтиками.

Грецкие орехи потолочь вместе с чесноком и солью, добавить мелко нашинкованный репчатый или зеленый лук, нарубленную зелень кинзы, чабера, базилика, петрушки, сельдерея, перец, винный уксус, все перемешать. Соединить приправу с подготовленными баклажанами.

Баклажаны с чесночной подливкой

♦ Баклажаны – 6 шт.
♦ Масло растительное – 0,5 стакана
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Чеснок – 6 долек
♦ Уксус, соль

Тщательно вымытые баклажаны разрезать вдоль на 5 ломтиков, посолить, оставить на 10 минут, затем отжать выделившийся горький сок так, чтобы ломтики не деформировались. Подготовленные баклажаны обжарить с обеих сторон на растительном масле.

Чесночная подлива: очищенные дольки чеснока истолочь и развести по вкусу винным уксусом.

Репчатый лук мелко нашинковать, поджарить, соединить с баклажанами, сверху облить чесночной подливой.

Купаты

♦ Свинина – 500 г
♦ Шпик – 50 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Чеснок – 6 шт.
♦ Гранаты (зерна) – 60 г
♦ Хмели-сунели – 1 г
♦ Кишки свиные
♦ Петрушка (зелень измельченная) – 1 столовая ложка
♦ Соус ткемали – 100 г
♦ Перец черный горошком, корица, гвоздика, соль

Мякоть свинины нарезать небольшими кусками, добавить лук и пропустить через мясорубку. Шпик нарезать мелкими кубиками. В фарш добавить толченый чеснок, зерна граната, корицу, гвоздику, хмели-сунели, черный перец, подлить немного воды или бульона, тщательно вымешать.

Очищенные и промытые кишки заполнить фаршем, но не очень плотно, чтобы купаты при жарении не лопнули. Колбаски должны быть длиной около 15 см. Концы их перевязать нитками и соединить.

Купаты надеть на вертел по 2 штуки на порцию и жарить над раскаленными углями. Их можно жарить и на сковороде, добавив жир.

Подают купаты с нашинкованным луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус ткемали.

Баранина тушеная

♦ Баранина – 500 г
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Желтки яичные – 4 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Укроп (зелень измельченная) – 3 столовые ложки
♦ Уксус, соль

Баранину разрезать на порционные куски, залить водой, вскипятить, а затем воду слить. Добавить к мясу поджаренный в масле измельченный лук, влить немного бульона или воды, посолить и тушить до готовности мяса.

Сырые желтки растереть с мукой, развести уксусом, постепенно перемешать с мясом, добавить измельченную зелень и довести до готовности.

При подаче на стол блюдо украсить веточками петрушки.

Свинина, жаренная с яйцами

♦ Свинина (мякоть) – 500 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Масло топленое – 1 столовая ложка
♦ Укроп (зелень измельченная) – 1 столовая ложка
♦ Петрушка (зелень измельченная) – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Перец черный молотый, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить и, помешивая, обжарить в масле до подрумянивания. Затем залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью и перемешать. Готовое блюдо посыпать мелко нашинкованным репчатым луком.

Жаркое из телятины с вишнями

♦ Телятина (мякоть) – 500 г
♦ Бульон мясной – 0,5 стакана,
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Сок вишневый – 0,5 стакана
♦ Корица, петрушка (зелень), соль

Мясо должно быть одним куском. Острым ножом сделать в нем «кармашки» и положить в каждый по две вишни без косточек. Нафаршированное таким образом мясо положить в сотейник, полить растопленным маслом, посыпать корицей и зарумянить в духовке. Затем снова полить маслом, посыпать мукой, закрыть сотейник крышкой и подержать в духовке еще в течение 20

минут, после чего влить вишневый сок, мясной бульон и довести до готовности под крышкой, часто поливая соком.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, полить соусом из сотейника, посолить и украсить зеленью петрушки.

Селянка по-грузински

- ♦ Говядина – 450 г
- ♦ Жир – 40 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Огурцы соленые – 100 г
- ♦ Томат-пюре – 50 г
- ♦ Соусострый – 1 столовая ложка
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Каперсы – 20 г
- ♦ Уксус винный – 10 мл
- ♦ Чеснок – 7 долек
- ♦ Перец молотый, соль

Мясо нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Затем добавить мелко нашинкованный лук и пассеровать его в течение 10 минут. После этого добавить томат, муку, пассеровать еще 5 минут, развести бульоном, положить кубики очищенных от кожицы и семян соленых огурцов, каперсы, толченый чеснок, рубленую зелень, влить кипяченый уксус, острый соус, заправить по вкусу солью, перцем и кипятить 5 минут.

При подаче на стол блюдо посыпать зеленью.

Чахохбили из курицы

- ♦ Курица – 1 тушка
- ♦ Лук репчатый – 6 шт.
- ♦ Картофель – 4 шт.
- ♦ Помидоры – 1000 г
- ♦ Масло сливочное – 25 г
- ♦ Петрушка, чабер, кинза (зелень) – по 1 столовой ложке
- ♦ Перец красный молотый – 1,5 чайной ложки
- ♦ Чеснок – небольшая головка
- ♦ Кориандр, сунели, шафран – по 1 чайной ложке
- ♦ Соль

Курицу нарубить на куски, сложить в разогретую кастрюлю, тушить без добавления жира под закрытой крышкой на слабом огне 5 минут, затем слить появившийся сок в отдельную посуду. Продолжать обжаривание в течение 10 минут с открытой

крышкой, добавляя сок, чтобы курица не подгорела. В конце обжаривания добавить лук, масло (постепенно), пассеровать еще около 5 минут, слегка посолить.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, размять их в отдельной посуде, затем добавить к мясу. Картофель нарезать крупными дольками, положить в кастрюлю, перемешать с мясом и помидорами, закрыть крышкой, тушить на умеренном огне 20 минут. В конце тушения досолить. Пряную зелень мелко нарезать, перемешать с сухими специями, ввести в чахохбили, перемешать, подержать на слабом огне 5 минут. Добавить мелко нарезанный чеснок. Дать настояться 5 минут под закрытой крышкой.

Цыплята табака

- ♦ Цыпленок – 2 тушки (по 1 шт. на порцию)
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Перец черный молотый, чеснок, соль

Подготовленного цыпленка надрезать по грудке на две продольные части и распластать. Посыпать с наружной и внутренней стороны солью и молотым перцем. Хорошо разогреть сковороду с жиром, положить тушку кожей вниз, прикрыть тарелкой, а на нее положить груз и жарить. Отдельно подать томатный соус (или кетчуп) и толченый чеснок, который разбавить бульоном или водой.

Желудки куриные под соусом

- ♦ Желудочки куриные – 500 г
- ♦ Масло сливочное – 80 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Петрушка или укроп (зелень), соль *Соус:*
- ♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ уксус – 1 столовая ложка
- ♦ бульон – 1 стакан
- ♦ чеснок – 2 дольки
- ♦ соль

Очищенные желудочки промыть, залить холодной водой, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и нарезать ломтиками, а затем обжарить вместе с мелко нашинкованным репчатым луком.

Соус: муку слегка поджарить на сливочном масле, развести мясным бульоном, посолить, добавить уксус и мелко нарезанный

и растертый чеснок. Смесь варить на слабом огне 10 минут. Полученным чесночным соусом заправить желудки, прокипятить и посыпать измельченной зеленью.

Мацони

Молоко вскипятить, остудить до температуры 45 °С, разлить в стеклянные банки (в одну или несколько – в зависимости от объема), добавить 1 столовую ложку сметаны, перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 8 часов.

Сулугуни жареный

- ♦ Сулугуни – 1 кружок
- ♦ Масло – 50 г
- ♦ Мука пшеничная – 3–4 столовые ложки

Кружок сулугуни разрезать пополам, затем каждый полукруг разделить надвое плашмя, чтобы получилось 4 плоских полукружия. Каждое полукружие сулугуни обвалять в муке, положить на разогретую сковороду с маслом, обсыпать сверху мукой, прикрыть тарелкой и жарить 3–5 минут, затем перевернуть сыр, вновь обсыпать его сверху мукой и жарить, не прикрывая тарелкой, еще 5 минут.

Сулугуни жареный подать с пряной зеленью.

Чемква

- ♦ Имеретинский сыр -500 г
- ♦ Молоко – 750 мл
- ♦ Мука кукурузная – 2 стакана

Молоко вскипятить, всыпать в него натертый на крупной терке сыр, варить в течение 5 минут, растирая, чтобы не образовались комочки. Затем порциями всыпать кукурузную муку, тщательно размешивая, и варить на умеренном огне до образования каши. Затем огонь уменьшить и подержать кашу еще 5 минут.

Подать к столу в горячем виде.

Козинаки

- ♦ Ядра грецких орехов – 1 кг
- ♦ Мед – 1 кг

Очищенные грецкие орехи слегка обжарить на сковороде и порубить их ножом не очень мелко.

Мед выложить в таз для варенья и кипятить его на слабом огне до тех пор, пока капля, взятая на пробу, не будет растекаться на блюдце.

Подготовленные орехи всыпать в мед, тщательно перемешать и варить смесь до карамелизации меда. Затем полученную массу выложить на смоченную водой доску и скалкой, смоченной водой, раскатать в пласт толщиной 1 см, немного остудить и нарезать квадратиками или ромбиками, которые затем подсушить.

Мчади

♦ Мука кукурузная – 3 стакана
♦ Вода – 1,5 стакана

На кукурузной муке и теплой воде замесить тесто. Намоченными в холодной воде руками сформовать из него шар, положить на горячую сковороду, расплющить, разровнять, закрыть крышкой и печь.

Когда одна сторона испечется, перевернуть мчади и продолжать запекать, не накрывая крышкой.

Подать изделие в горячем виде вместо хлеба.

Када

Тесто:
♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ масло сливочное – 200 г
♦ вода – 1 стакан
♦ соль – 0,5 чайной ложки
Начинка:
♦ мука пшеничная – 6 столовых ложек
♦ масло сливочное – 200 г
♦ сахар – 2 стакана

Тесто: муку просеять на стол в виде холмика, сделать в нем углубление, влить в него подсоленную воду, быстро замесить тесто.

Готовое тесто раскатать слоем толщиной 1 см, смазать маслом, сложить вчетверо и вынести на холод. Через 10 минут снова раскатать, сложить вчетверо и снова вынести на холод.

Повторить эту процедуру еще 2–3 раза (маслом нужно смазать только первый слой).

Начинка: муку поджарить на сухой сковороде до светло-желтого цвета, добавить масло и еще слегка поджарить. Снять с огня и сразу же всыпать сахар, тщательно размешать и поставить в холодное место.

Готовое тесто разделить на две равные части. Каждую часть раскатать в лепешку. На обе лепешки разложить подготовленную начинку, свернуть рулетом, сверху немного приплюснуть и выпекать на противне в духовке.

Соус ткемали

- Ткемали – 1 кг
- Вода – $^1/_4$ стакана
- Чеснок – 1 головка
- Укроп сухой – 2 столовые ложки
- Кориандр – 3 чайные ложки
- Перец красный молотый – 1,5 чайной ложки
- Мята сухая – 2 чайные ложки
- Соль

Сливы ткемали разрезать пополам, положить в эмалированную посуду, подлить воды и варить на медленном огне, пока не отделится кожура и не отстанут косточки. Затем массу откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито и разбавить отваром, добавить толченую зелень кинзы, красный перец, чеснок, соль, укроп, тщательно перемешать и прогреть в течение 5 минут. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны.

Для дальнейшего хранения можно разлить соус в бутылки, залить каждую сверху 1 столовой ложкой растительного масла, герметически закупорить и через сутки залить сургучом.

Соус из кислых слив

- Сливы – 100 г
- Кипяток – 0,5 стакана
- Кинза (зелень) – 3 столовые ложки
- Чеснок – 2 зубчика
- Перец красный молотый – 1 чайная ложка
- Соль

Кислые желтые или красные сливы отварить, откинуть на сито и дать стечь жидкости. Оставшуюся массу протереть сквозь сито, выложить на доску, смоченную холодной водой, разровнять, чтобы образовался слой не толще 1 см. Доску с тклапи поместить на солнце, переворачивая по мере подсыхания. Затем тклапи подсушить, развесив на веревке, как полотенце.

Тклапи измельчить, положить в фарфоровую чашку, залить кипятком, закрыть блюдцем и оставить на 3 часа. Затем растереть, добавить истолченные с солью пряности, тщательно перемешать.

Соус из терна

- ♦ Терн (ягоды) – 500 г
- ♦ Вода – 0,5 стакана
- ♦ Кинза (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Укроп (зелень) – 1,5 столовой ложки
- ♦ Чеснок – 2–3 дольки
- ♦ Перец красный молотый – 1 чайная ложка
- ♦ Соль

Терн залить водой и варить на слабом огне под крышкой до полного разваривания. Протереть в пюре, добавить в него мелко нарезанные и молотые пряности, посолить и перемешать. Затем слегка уварить.

Соус сациви

- ♦ Лук репчатый – 8 шт.
- ♦ Ядра грецких орехов – 4 стакана
- ♦ Мука кукурузная или пшеничная (если орехов меньше, доля муки увеличивается) – 2 столовые ложки
- ♦ Чеснок мелко рубленый -3 чайные ложки
- ♦ Кориандр – 1 чайная ложка
- ♦ Перец черный молотый – 1 чайная ложка
- ♦ Перец стручковый толченый – на кончике ножа
- ♦ Корица – 0,5 чайной ложки
- ♦ Гвоздика – 5 бутонов
- ♦ Хмели-сунели – 1 чайная ложка
- ♦ Сок гранатовый или уксус винный – 1 столовая ложка
- ♦ Жир куриный топленый – 0,5 стакана
- ♦ Бульон куриный – 2,5–3 стакана
- ♦ Соль

Репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать на половине куриного жира. На второй половине жира обжарить муку до кремового цвета, развести ее охлажденным бульоном и вскипятить.

Грецкие орехи измельчить, соединить с чесноком, перцем, кориандром и солью, влить бульон и соединить с обжаренным луком. Все вместе тушить 20 минут. Затем положить гвоздику, хмели-сунели, корицу, добавить уксус или гранатовый сок и подержать на слабом огне 8 минут.

Соус сацибели

- ♦ Орехи грецкие очищенные – 300 г

♦ Чеснок – половина головки
♦ Перец красный молотый – 2 чайные ложки
♦ Кинза (зелень) – 0,5 стакана
♦ Шафран имеретинский – 1 чайная ложка
♦ Бульон куриный крепкий – 0,5 стакана
♦ Сок кислый (из недозрелого винограда) – 0,5 стакана
♦ Соль

Орехи истолочь с перцем, солью, чесноком, кинзой. Все перетереть в пасту. Добавить имеретинский шафран. Затем постепенно разводить бульоном, все время растирая. После этого так же постепенно прибавить кислый сок.

Этот соус идет к жареной или отварной домашней птице – курам, индейкам.

Соус кизиловый

♦ Кизил – 500 г
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Чеснок – 4 дольки
♦ Кориандр – 1 чайная ложка
♦ Хмели-сунели – 1 чайная ложка
♦ Кинза (зелень) – 2 столовые ложки
♦ Укроп (зелень) – 1 столовая ложка
♦ Перец красный молотый – 0,5 чайной ложки
♦ Соль

Зрелый кизил протереть сквозь дуршлаг, освободив от косточек, добавить к полученному пюре кипяченой воды, толченный с солью и перцем чеснок и остальные пряности и перемешать.

Ореховый соус

♦ Орехи грецкие очищенные – 1 стакан
♦ Сок гранатовый – 0,5 стакана или уксус винный – 1 столовая ложка
♦ Вода – 1 стакан
♦ Чеснок – 3 дольки
♦ Кинза (зелень) – 3 столовые ложки
♦ Перец красный молотый – 1 чайная ложка
♦ Хмели-сунели – 1 чайная ложка
♦ Кардобенедикт (имеретинский шафран) – 0,5 чайной ложки
♦ Кориандр – 0,5 чайной ложки
♦ Соль

Орехи, перец, чеснок, соль истолочь, перетереть до

однообразной пасты.

Добавить остальные пряности, вновь перетереть. Гранатовый сок смешать с кипяченой водой и этой смесью разводить орехово-пряную массу.

Соус гаро

- ♦ Ядра грецких орехов – 200 г
- ♦ Бульон куриный – 2 стакана
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Желтки яичные – 2–3 шт.
- ♦ Кинза (зелень) – 3 столовые ложки
- ♦ Уксус винный 3 %-ный – 0,5 стакана,
- ♦ Чеснок – 4 зубчика
- ♦ Соль.

Орехи, мелко нарезанную кинзу, соль истолочь вместе, развести винным уксусом, затем бульоном, добавляя и то и другое постепенно и все время размешивая, а затем добавить мелко нарезанный лук, прокипятить около 10 минут и снять с огня.

Тщательно взбить яичные желтки, развести их постепенно несколькими ложками теплого, но не горячего соуса, а затем так же постепенно вливать эту смесь в соус, непрерывно размешивая его, чтобы предотвратить свертывание яиц. Этим соусом обычно обливают жареную индейку или курицу.

Соус чесночный

- ♦ Чеснок – 2 головки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Уксус винный 3 %-ный прокипяченный —$^1/_4$ стакана
- ♦ Вода кипяченая холодная – $^1/_4$ стакана
- ♦ Кориандр (кинза, укроп, петрушка, базилик, эстрагон) – 1 чайная ложка
- ♦ Соль

Чеснок истолочь с солью, добавить молотые пряности, уксус развести водой и постепенно соединить эту жидкость с чесночной массой, все время растирая.

Из молдавской кухни

Салат картофельный с гогошарами

- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Огурец соленый – 1 шт.
- ♦ Гогошары консервированные – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Майонез – 3 столовые ложки
- ♦ Зелень

Картофель отварить в кожуре и очистить. Огурец очистить от кожуры и семян. Охлажденный картофель и огурец нарезать кубиками, а лук и консервированные гогошары – соломкой. Все перемешать, заправить майонезом и украсить измельченной зеленью петрушки или укропа.

Салат картофельный с вином

- ♦ Картофель – 5 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Вино сухое – 0,5 стакана
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Уксус 3 %-ный – 1 чайная ложка
- ♦ Чеснок, перец, соль

Морковь и картофель отварить отдельно, охладить, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Добавить мелко нашинкованный лук, соль, перец и толченый чеснок. Все перемешать и влить сухое вино. Через 1 час, когда вино впитается, заправить салат уксусом и растительным маслом.

Картофель с вином

- ♦ Картофель – 6 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Вино сухое – 1 стакан
- ♦ Бульон – 1 стакан
- ♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка (зелень), соль

В кастрюлю с толстым дном положить топленое масло, перец, соль, рубленую петрушку, лук, муку. Все поджарить, залить

бульоном, вином и проварить до густоты.

Картофель очистить, залить горячей подсоленной водой, отварить, порезать его ломтиками и залить соусом.

Чорба из петуха

- Петух – 1 тушки
- Петрушка – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Сельдерей – 1 корень
- Картофель – 6 шт.
- Мука пшеничная – 0,5 столовой ложки
- Жир – 2 столовые ложки
- Сметана – 4 столовые ложки
- Лук репчатый – 1 шт.
- Квас, соль, перец красный молотый, зелень, чеснок

Тушку петуха разрубить на части, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности на слабом огне, периодически снимая образующуюся пену и жир. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

В крепкий бульон опустить нашинкованные соломкой и обжаренные лук, морковь, петрушку, сельдерей, кипятить на слабом огне 10 минут, затем положить нарезанный дольками картофель и варить еще 10 минут. За 5 минут до конца варки заправить чорбу пассерованной пшеничной мукой, прокипяченным квасом, красным перцем, солью и дать закипеть.

При подаче на стол в тарелку с чорбой положить сметану, измельченную зелень и чеснок.

Чорба уваренная

- Телятина – 500 г
- Вода – 500 мл
- Квас – 1,5 стакана
- Капуста – $^1/_4$ кочана
- Картофель – 5 шт.
- Лук репчатый – 3 шт.
- Помидоры – 4 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Петрушка – 1 корень
- Сельдерей – 1 корень
- Сметана – 4 столовые ложки
- Лавровый лист, зелень, чеснок
- Перец, соль

Чорбу уваренную готовят обычно из одного куска телятины. Капусту, картофель, лук, морковь, петрушку нарезать кубиками или сравнительно крупными дольками и уложить на дно кастрюли, лучше всего казана, с толстыми стенками. Поверх положить кусок телятины, залить 1,5 стакана кипятка, плотно закрыть и поставить в духовку примерно на 1 час. Затем добавить еще 1 стакан кипятка, прокипяченный квас, сметану, помидоры, соль, перец, лавровый лист и снова поставить в духовку на 15 минут. Перед подачей на стол заправить пряной зеленью и чесноком.

Зама с цыпленком

- ♦ Цыпленок – 1 тушка
- ♦ Фасоль зеленая – 2 стакана
- ♦ Лук репчатый – 4 шт. (или лук зеленый)
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Сельдерей – 1 корень
- ♦ Сметана – 4 столовые ложки
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Лимон -1 шт. (сок и мякоть без косточек) или квас – 1 стакан
- ♦ Укроп – 1 столовая ложка
- ♦ Петрушка (зелень) – 1 столовая ложка
- ♦ Перец красный молотый – 0,5 чайной ложки
- ♦ Соль

Цыпленка порубить, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности на слабом огне, периодически снимая образующуюся пену и жир. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

В готовый бульон опустить нарезанные овощи (фасоль, морковь, петрушку, лук, сельдерей), варить 20 минут на среднем огне, добавить лимонный сок (или квас), посолить, заправить перцем, пряной зеленью, довести до кипения, снять с огня. Тщательно взбить яйцо со сметаной в пену, влить порциями в еще не остывший суп и хорошо вымешать, не давая завариться белку.

При подаче на стол заму посыпать измельченной пряной зеленью (укропом, петрушкой).

Зама с курицей

- ♦ Курица – 0,5 тушки
- ♦ Рис – 0,5 стакана

♦ Морковь – 2 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Сельдерей – 1 корень
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сметана – 4 столовые ложки
♦ Квас – 1 стакан или сок лимонный из 1 лимона
♦ Соль, перец, зелень

Курицу порубить на порции, залить ее холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности на слабом огне, периодически снимая образующуюся пену и жир. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

В готовый бульон опустить промытый рис, довести до кипения, положить нарезанные мелкими кубиками морковь, корень петрушки, корень сельдерея, лук и варить 20 минут, в конце варки добавить квас или лимонный сок, соль, перец, довести до кипения и снять с огня. Тщательно взбить яйцо со сметаной в пену, влить порциями в еще не остывший суп и хорошо вымешать, не давая завариться белку.

При подаче на стол заму посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Сырбушка

♦ Вода – 500 мл
♦ Сыворотка молочная от овечьего молока – 1 л
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Картофель средний – 4 шт.
♦ Мука кукурузная (или крупа манная) – 2 столовые ложки
♦ Кориандр (семена) – 0,5 чайной ложки
♦ Соль

Сварить в воде целую или разрезанную вдоль пополам морковь и мелко нарезанный лук. Когда вода закипит, положить нарезанный крупной соломкой картофель и, когда он сварится, медленно засыпать сквозь сито кукурузную муку, варить 10 минут, затем влить сыворотку, посолить и добавить кориандр. Через 5 минут сырбушка будет готова.

Гивеч ку легуме

♦ Кабачки – 200 г
♦ Баклажаны – 200 г
♦ Морковь – 200 г

♦ Петрушка – 2 корня и зелень
♦ Фасоль – 100 г
♦ Горошек зеленый – 100 г
♦ Помидоры – 250 г
♦ Перец сладкий – 125 г
♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
♦ Сахар, соль, чеснок, специи (корица, гвоздика, лавровый лист)

Очищенные кабачки, баклажаны, морковь, корень петрушки, репчатый лук нарезать крупными кубиками, выложить все в сотейник и слегка поджарить на растительном масле. Затем влить несколько ложек мясного бульона или воды, положить нарезанные дольками свежие помидоры и ошпаренный стручковый сладкий перец, соль. Закрыть посуду крышкой и поставить тушить до готовности. Сварить зеленую фасоль и свежий лущеный зеленый горошек, добавить в тушеные овощи, положить сахар, толченый чеснок, специи.

Подогреть и подать на стол как гарнир к мясу или рыбе или как самостоятельное блюдо.

Кукуруза отварная

♦ Кукуруза – 4 початка
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Соль

Молодые початки кукурузы очистить от листьев, сложить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть снятыми листьями и варить на слабом огне до мягкости.

Готовую кукурузу полить сливочным маслом и посыпать солью.

Баклажаны с овощным фаршем

♦ Баклажаны – 4 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
♦ Соус-маринад – 1,5 стакана
♦ Уксус виноградный – $^1/_3$ стакана
♦ Соль, перец, зелень, лавровый лист

Фарш:

♦ морковь – 2 шт.
♦ капуста – $^1/_4$ кочана
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ петрушка – 1 корень

♦ сельдерей – 1 корень
♦ масло растительное – 2 столовые ложки
♦ соль, перец черный молотый

Соус-маринад:

♦ лук репчатый – 4 шт.
♦ морковь – 1 шт.
♦ петрушка – 1 корень
♦ сельдерей – 1 корень
♦ масло растительное – 4 столовые ложки
♦ томат-пюре – 2 столовые ложки
♦ бульон – 1 стакан
♦ уксус – 1 столовая ложка
♦ перец красный молотый – $^1/_4$ чайной ложки
♦ сахар, соль, лавровый лист

Фарш: капусту мелко нашинковать, лук, морковь, корень петрушки и корень сельдерея нарезать соломкой. Все поджарить на растительном масле, добавить соль и перец.

Соус-маринад: лук, морковь, корень петрушки, корень сельдерея нарезать соломкой и поджарить на растительном масле, добавить томат-пюре, бульон, потушить 10 минут, положить соль, перец, лавровый лист, заправить по вкусу сахаром, лимонной кислотой или уксусом, вскипятить и охладить.

Хорошо вызревшие, но не перезрелые баклажаны среднего размера разрезать, оставляя целой часть плода со стороны плодоножки, вычистить ложкой семена и наполнить плоды овощным фаршем. Затем обвалять их в муке, слегка обжарить, сложить в глубокую керамическую или металлическую посуду, залить соусом-маринадом, добавить соль, перец, лавровый лист, виноградный уксус и поставить в духовку на 30 минут.

Готовые баклажаны охладить, залить соусом, в котором они готовились, добавив чеснок и зелень.

Кабачки соленые

♦ Кабачки – 10 кг
♦ Укроп – 20 стеблей
♦ Хрен – 20 листьев
♦ Чеснок – 4 головки
♦ Перец красный жгучий – 3 стручка
♦ Сельдерей – 20 листьев
♦ Вишня – 100 листков
♦ Черная смородина – 50 листьев
♦ Эстрагон – 80 стеблей

♦ Вода – 5 л
♦ Соль – 1,5 стакана

Кабачки промыть со щеткой в теплой воде, срезать хвостики и плодоножки, сделать наколы острой деревянной палочкой толщиной в спичку. Уложить в бочку рядами. Пряности уложить на дно, в середину бочки и поверх кабачков. Залив рассолом, оставить для брожения на 2 дня, затем долить рассол так, чтобы он хорошо покрыл овощи, и поставить в холодное место (погреб) на 1 месяц, после чего кабачки готовы. Крышку обернуть холстиной.

Баклажаны квашеные

♦ Баклажаны – 10 кг
♦ Морковь -7 шт.
♦ Петрушка – 1 большой пучок
♦ Сельдерей – 7 стеблей
♦ Перец сладкий – 10 шт.
♦ Укроп – 2 пучка
♦ Чеснок – 3 головки
♦ Вода – 5 л
♦ Соль – 1,5 стакана

Отобрать баклажаны (лучше поздних сортов) одинаковой величины, зрелые, без повреждений, промыть их в холодной воде, срезать плодоножки и погрузить на 5 минут в кипящую воду, после чего охладить и разрезать вдоль, но не полностью, а так, чтобы у завязи и плодоножки баклажаны оставались целыми. Затем хорошо вымытую и пропаренную бочку выложить листьями капусты, на капусту посыпать нарезанные соломкой овощи и измельченные пряности, уложить два ряда баклажанов, вновь посыпать овощами, и так чередовать до верха бочки. Сверху положить пряности, укрыть холстом и крышкой и придавить грузом. Залить соленым рассолом и оставить на сутки для брожения. Потом долить рассол и поставить в погреб на 1 месяц.

Урс (шарики из мамалыги)

♦ Мука кукурузная – 400 г
♦ Вода – 2 л
♦ Соль – 1 чайная ложка
♦ Брынза тертая – 1 стакан

Сварить более жидкую, чем обычно, мамалыгу, разделать ее ложкой на куски величиной с небольшое яблоко, сделать в каждом куске выемку, заполнить ее 1–2 чайными ложками

брынзы, скатать в руках в шарик и испечь (точнее допечь) в золе. Урс готов, когда он подрумянится сверху, а внутри брынза расплавится.

Балмуш (мамалыга молочная)

- ♦ Мука кукурузная – 400 г
- ♦ Молоко – 1,5 л
- ♦ Вода – 250 мл
- ♦ Соль – 1 чайная ложка соли (если брынза соленая, 0,5 чайной ложки)
- ♦ Брынза тертая – 1 стакан

Молоко разбавить водой, вскипятить и сварить на нем мамалыгу жиже обычной. Затем прибавить тертой брынзы и тщательно размешать до образования однородной массы. Подать горячей со сметаной.

Брынза с яйцом

- ♦ Брынза – 250 г
- ♦ Яйца – 1–2 шт.
- ♦ Шпик – 100 г
- ♦ Укроп измельченный – 1 столовая ложка
- ♦ Петрушка (зелень) – 1 столовая ложка
- ♦ Перец красный молотый – $^1/_4$ чайной ложки

Брынзу нарезать прямоугольниками толщиной 1 см, залить кипятком. Шпик нарезать пластинками, поджарить на сковороде. Яйца взбить. Брынзу вынуть из кипятка, опустить во взбитые яйца и обжарить на сковороде с салом. Пересыпать пряностями.

Скроб с брынзой

- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Масло подсолнечное – 4 столовые ложки
- ♦ Брынза тертая – 0,5 стакана
- ♦ Чеснок – 1 небольшая головка
- ♦ Укроп – 1 столовая ложка
- ♦ Петрушкаизмельченная – 1 столовая ложка
- ♦ Перец красный молотый – $^1/_4$ чайной ложки

Яйца взбить, развести молоком, вылить на разогретую сковороду с маслом и помешивать, чтобы ускорить загустение. До того как скроб загустеет, засыпать в него тертую брынзу.

Кифтелуце

Тефтели:
♦ говядина – 500 г
♦ лук репчатый – 3 шт.
♦ чеснок – 1 некрупная головка
♦ молоко или сливки – 1 столовая ложка
♦ мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ масло подсолнечное – 4 столовые ложки
Соус:
♦ сок томатный – 1 стакан
♦ бульон – 0,5 стакана
♦ вино красное или белое сухое – 5 столовых ложки
♦ морковь – 1 шт.
♦ петрушка – 1 корень и зелень
♦ сельдерей – 1 корень и зелень
♦ лук-порей – 1 шт.
♦ перец черный – 6 горошин
♦ сахар – 1 чайная ложка
♦ уксус винный – 0,5 столовой ложки
♦ перец красный молотый

Тефтели: мясо дважды пропустить через мясорубку с луком, перцем, чесноком (половина указанной нормы), добавить молоко, вымешать и разделать чайной ложкой на маленькие шарики диаметром 1,5 см, запанировать их в муке и обжарить на масле в кастрюльке в течение 5 минут.

Соус: морковь, петрушку, порей, сельдерей нарезать тонкой соломкой, добавить томатный сок или томат-пюре с бульоном, поджаренную муку, уксус, соль, сахар, пряности и тушить на слабом огне 15 минут. В конце тушения влить вино и снять с огня.

Тефтели сложить в сотейник в два-три слоя, залить соусом и тушить 25 минут на слабом огне. В конце тушения всыпать мелко нарезанный чеснок (половину нормы), измельченную зелень петрушки и сельдерея, снять с огня и дать постоять 7 минут под крышкой.

Подать кифтелуце в глубоких тарелках вместе с соусом.

Паприкаш дин карне

♦ Говядина, мякоть – 500 г
♦ Сало говяжье топленое – 2 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Томат-пюре – 2 столовые ложки

♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Чеснок – 2 зубчика
♦ Перец красный молотый, соль

Мясо нарезать кусочками, выложить на хорошо разогретую с жиром сковороду и обжарить до получения румяной корочки. Сложить в сотейник мясо и слегка обжаренный мелко нашинкованный репчатый лук, добавить пассерованную муку, томат-пюре, соль, красный молотый перец, рубленый чеснок, немного бульона или воды, накрыть посуду крышкой. Тушить до готовности на маленьком огне.

На гарнир подать отварной картофель или другие отварные овощи, а также блюда из круп или макароны.

Дроб

♦ Ливер – 500 г
♦ Сальник бараний – 1 шт.
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 6 шт.
♦ Брынза тертая – 4 столовые ложки
♦ Перец черный – 10 горошин
♦ Петрушка и укроп – 1 столовая ложка

Сердце, легкие, печень барашка обжарить на масле с луком и потушить до полной готовности, а затем пропустить через мясорубку или мелко изрубить. В фарш добавить сырые яйца, соль, молотый перец, пряную зелень и хорошо вымешать. Затем промыть сальник, разрезать его на квадраты размером 15 х 15 см и на каждый положить фарш, завернув затем в виде голубцов. Изделия обжарить с обеих сторон, после чего уложить плотно на противень, посыпать тертой брынзой и поставить в духовку на 15 минут.

Дроб подается только горячим, с отварным картофелем и свежими помидорами.

Мититей

♦ Говядина – 500 г
♦ Бульон мясной крепкий – 3 столовые ложки
♦ Перец черный – 10 горошин
♦ Чеснок – 1 некрупная головка
♦ Тмин – 0,5 чайной ложки
♦ Сода на кончике ножа
♦ Зелень
♦ Соль

Мясо без пленок пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец, половину тертого чеснока, бульон, соду, вымешать и поставить на 4 часа в холодильник. Затем фарш пропустить еще раз через мясорубку. Разделать его на колбаски руками, смоченными в холодной воде, и жарить их на смазанной салом решетке гратара на сильном огне. Во время жарения смазывать изделия перышком, смоченным в соленом мясном бульоне и в подсолнечном масле.

Подавать со свежими помидорами, огурцами и луком, посыпают тертым чесноком и зеленью петрушки и сельдерея.

Цыпленок на гратаре

- ♦ Цыпленок -1 тушка
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Перец красный молотый – 1 чайная ложка
- ♦ Чеснок – 6 зубчиков
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Вино белое сухое – 1 столовая ложк
- ♦ Петрушка (зелень) – 1 столовая ложка

Цыпленка очистить, опалить, разрубить пополам, промыть и положить в посуду разрубленной частью кверху. Посыпать мелко нарезанным луком, половиной перца, зеленью петрушки, посолить, облить вином и оставить на 1 час. Затем положить каждую половину цыпленка на разогретый и смазанный маслом гратар и обжаривать с обеих сторон, попеременно смазывая маслом. Готового цыпленка обсыпать оставшимся перцем и облить муждеем.

Индейка с абрикосами

- ♦ Индейка – 750 г
- ♦ Абрикосы без косточек – 1 стакан
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Мука пшеничная – 0,5 столовой ложки
- ♦ Сок томатный – 0,5 стакана
- ♦ Вино белое сухое – 0,5 стакана
- ♦ Сахар – 1 чайная ложка
- ♦ Перец красный молотый – $^1/_4$ чайной ложки
- ♦ Корица – 0,5 чайной ложки
- ♦ Чеснок – 1 некрупная головка
- ♦ Лавровый лист – 3 шт.
- ♦ Уксус винный – 1 чайная ложка

♦ Петрушка и укроп (зелень) – 1 столовая ложка
♦ Соль

Индейку нарезать кусками, обжарить на масле, сложить в кастрюлю. Лук нарезать, обжарить, смешать с томатным соком, сахаром, перцем, корицей, вином. Перемешать индейку с луком, тушить 30 минут.

Добавить свежие абрикосы, слегка обжаренную муку, разведенную в виноградном уксусе, лавровый лист, соль и тушить еще 10 минут на слабом огне. За 2 минуты до конца тушения добавить мелко нарезанный чеснок и зелень, снять с огня и дать постоять 5 минут.

Вицел (телятина с айвой)

♦ Телятина – 500 г
♦ Айва – 3 шт.
♦ Масло сливочное – 4 столовые ложки
♦ Сок томатный – 1 стакан
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Вино сухое – 2 столовые ложки
♦ Сахар – 0,5 чайной ложки
♦ Сельдерей – 1 корень
♦ Чеснок – 5 зубчиков
♦ Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки
♦ Перец красный молотый – 1 щепотка
♦ Зелень
♦ Соль

Телячью грудинку нарубить средними кусками, как для рагу (с косточками), посолить, поперчить черным молотым перцем, обжарить в масле до образования золотистой корочки. Затем добавить томатный сок, красный перец, нарезанный соломкой сельдерей, обжаренный в масле лук вместе с маслом и кипятить 15 минут (после закипания) на среднем огне. Добавить нарезанную дольками и обжаренную на масле айву, соль, сахар, вино и кипятить еще 7 минут. За минуту до готовности всыпать мелко нарубленный чеснок.

При подаче на стол на тарелку положить 3–4 куска телятины, немного айвы, полить соком, в котором тушилось мясо, сверху посыпать измельченной зеленью.

Гивеч с бараниной

♦ Баранина – 500 г
♦ Кипяток – 1 стакан

♦ Масло – 2 столовые ложки
♦ Сок томатный – 1,5 стакана
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Помидоры – 2 шт.
♦ Перец сладкий (болгарский) – 3 плода
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 шт.
♦ Кабачок молодой – 1 шт.
♦ Баклажан – 1шт.
♦ Капуста цветная – 1 кочан
♦ Фасоль – 10 стручков
♦ Перец черный – 8 горошин
♦ Перец красный молотый – 1 щепотка
♦ Чеснок – 5 зубчиков
♦ Петрушка и укроп – по 1 столовой ложке

Баранину нарезать кусками, как для гуляша, обжарить на смеси сливочного и подсолнечного масла, положить в кастрюлю, залить кипятком, прокипятить молодую баранину 20 минут, старую – 50 минут. Добавить нарезанные дольками и предварительно обжаренные картофель, морковь, петрушку, баклажаны. Потушить 10 мин, залить томатным соком, добавить фасоль, сладкий перец, цветную капусту, посолить и довести до кипения на медленном огне. Сверху положить нарезанные помидоры, чеснок, пряную зелень, поперчить и поставить в духовку на 20 минут.

Мусака с барашком

♦ Баранина – 500 г
♦ Баклажаны – 2 шт.
♦ Помидоры – 2 шт.
♦ Кабачок – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 3–4 шт.
♦ Сметана – 1,5 стакана
♦ Масло подсолнечное – 2 столовые ложки
♦ Лавровый лист – 4 шт.
♦ Перец черный – 8 горошин
♦ Петрушка (зелень) – 1 столовая ложка
♦ Укроп – 1 столовая ложка
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Соль

Особенность приготовления мусаки состоит в том, что все продукты в нее закладывают одновременно, а затем тушат.

Все овощи нарезать кружочками, мясо кусочками, как для гуляша, слегка отбить.

На дно широкой и неглубокой кастрюли, смазанной маслом, положить слоями баклажаны, лук, помидоры, кабачки, мясо. Слои повторить. Через каждые 2–3 слоя мусаку пересыпать пряностями. Сверху полить подсолнечным маслом и сметаной. Тушить в духовке, не перемешивая, в течение 1 часа.

Мусака с бараньим фаршем

- Баклажаны – 4 шт.
- Помидоры – 5 шт.
- Сухари молотые, жир, сметана, соль *Для фарша:*
- баранина – 500 г
- лук репчатый – 2 шт.
- картофель (крупный) – 1 шт.
- морковь – 1 шт.
- сметана – 0,5 стакана
- яйца – 2 шт.
- масло подсолнечное – 2 столовые ложки
- мука пшеничная – 2 столовые ложки
- перец, зелень, соль

Баранину пропустить через мясорубку вместе с луком, морковью и сырым картофелем, перемешать, посолить, поперчить и слегка обжарить на подсолнечном масле, после чего смешать со сметаной и сырым яйцами.

Баклажаны нарезать кружочками толщиной в палец, уложить на доску, сверху прикрыть другой доской, на нее положить груз, дать стечь соку. Затем их поперчить, посолить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон.

Сотейник смазать жиром, посыпать сухарями, положить слоями баклажаны и мясной фарш.

Все накрыть баклажанами, сверху положить нарезанные кружочками помидоры, посыпать зеленью, залить сметаной и тушить в духовке до готовности, не перемешивая.

Мусака со свиным фаршем

- Свинина – 500 г
- Капуста – 1 кочан
- Лук репчатый – 3 шт.
- Картофель (крупный) – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Сметана – 0,5 стакана

♦ Масло подсолнечное – 4 столовые ложки
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сухари молотые – 1 столовая ложка
♦ Перец, зелень, жир, соль

Свинину вместе с морковью, луком и сырым картофелем пропустить через мясорубку, перемешать, посолить, поперчить и слегка поджарить на подсолнечном масле, после чего смешать со сметаной и сырыми яйцами.

У кочана капусты вырезать кочерыжку, залить его кипятком и варить 5 минут. Затем вынуть и разобрать на листья.

Дно и стенки сотейника смазать жиром, на дно уложить 2–3 слоя листьев капусты, на капусту – фарш, затем снова слой листьев, на листья – фарш.

Сверху накрыть листьями капусты. Полуфабрикат полить сметаной, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть маслом. Тушить в духовке 35 минут.

Готовую мусаку выложить на блюдо, разрезать на части, полить сметаной, посыпать измельченной зеленью.

Паприкаш из свинины

♦ Свинина – 500 г
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Томат-пюре – 2 столовые ложки
♦ Жир – 3 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
♦ Перец черный, перец красный (паприка), зелень, соль

Мясо нарезать кубиками, обжарить вместе с мелко нашинкованным луком, добавить немного кипятка, закрыть крышкой и тушить. В конце тушения положить пассерованный томат-пюре, перец, лавровый лист, соль, пассерованную муку, разведенную небольшим количеством воды, посыпать красным перцем, поставить в духовку и довести до готовности.

При подаче на стол паприкаш посыпать перцем и измельченной зеленью, сбоку положить мамалыгу.

Гуляш с красным перцем

♦ Говядины (лопаточная часть) – 350 г
♦ Маргарин – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Томат-пюре – 2 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
♦ Чеснок – 1 зубчик

♦ Бульон мясной, перец красный, соль

Мякоть баранины нарезать кубиками по 20 г, посолить и обжарить до образования румяной корочки. Затем мясо поместить в сотейник, добавить обжаренный лук, томат-пюре, муку, чеснок, перец, залить мясным бульоном или горячей водой так, чтобы продукты были закрыты, и тушить в плотно в плотно закрытой посуде.

Подать с овощами или мамалыгой.

Жаркое по-молдавски

♦ Говядина – 350 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сало топленое – 1 столовая ложка
♦ Томат-пюре – 1 столовая ложка
♦ Вино красное сухое – 30 мл
♦ Чеснок – 4 дольки
♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
♦ Лавровый лист, перец, бульон костный, соль

Говядину нарезать по 2 куска на порцию и обжарить с добавлением пассерованной муки и измельченного репчатого лука. Картофель нарезать ломтиками и обжарить. Мясо соединить с картофелем, уложить в горшочки или сотейник, залить костным бульоном так, чтобы он покрыл продукты, положить пассерованный томат-пюре, перец черный горошком, лавровый лист, соль и тушить 40 минут. В конце тушения добавить сухое красное вино. Перед подачей жаркое посыпать мелко нарубленным чесноком и измельченной зеленью укропа или петрушки.

Отдельно к жаркому подать свежие помидоры или соленые огурцы.

Токана из свинины

♦ Свинина – 350 г
♦ Сало обрезное – 20 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Чеснок – 3 дольки
♦ Петрушка (зелень), лавровый лист, перец черный горошком, соль

Свиную грудинку от реберной части нарубить небольшими кусочками или мякоть свинины нарезать кубиками по 30 г, посолить и жарить на обрезном сале. Затем добавить мелко

нашинкованный репчатый лук, лавровый лист, перец горошком и жарить до готовности. В конце жаренья положить мелко нарубленный чеснок.

Токану подать с мамалыгой. Мамалыгу выложить на тарелку в виде шарика, посредине сделать углубление, в которое положить токану, и посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Свиная отбивная в тесте

- ♦ Свинина (корейка) – 850 г
- ♦ Сало свиное – 50 г
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Соль *Тесто:*
- ♦ мука пшеничная – 75 г
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ молоко – 75 мл
- ♦ сахар, соль

Из свиной корейки нарезать котлеты вместе с реберной косточкой по одной на порцию, слегка отбить, перерезать сухожилия, зачистить косточку и придать мясу овальную форму. Затем обжарить на решетке, смазанной салом, до готовности.

Из муки, яйца, молока, сахара и соли приготовить тесто. Котлету обмакнуть в тесто и обжарить в масле. Подать с овощным гарниром.

Костица на гратаре

- ♦ Свинина – 600 г
- ♦ Вино белое сухое – 0,5 стакана
- ♦ Чеснок – 1 головка
- ♦ Укроп и сельдерей (зелень) – по 2 столовые ложки

Свинину нарезать поперек волокон кусками толщиной 1–2 см (с косточкой или без нее), со всех сторон зачистить от пленки, слегка отбить деревянным молотком, не нарушая структуры мяса и не истончая его, обмакнуть в вино, слегка посолить, поперчить, отложить на 15 минут и затем обжарить на гратаре или на решетке в духовке в течение 10 минут с каждой стороны. Затем уложить костицу в один ряд в плоскую фаянсовую или эмалированную посуду, посолить, поперчить, обмазать тертым чесноком или полить муждеем, посыпать пряной зеленью, прикрыть крышкой на 5 минут и подать с гарниром из помидоров, жареного лука и картофеля.

Мушка по-молдавски

♦ Окорок свиной (задняя часть) – 1 шт.
♦ Саламур – 10 л (на 10 л воды 1 кг соли)
♦ Перец душистый – 25 зерен,
♦ Гвоздика – 5 бутонов
♦ Лавровый лист – 8 шт.
♦ Кориандр – 3 чайные ложки

Мушку готовят из целых кусков отборного, первосортного мяса. Обычно это вырезка или задняя часть (окорок).

Пряности и соль залить кипятком, размешать, остудить. Из окорока вырезать кости, а мякоть разрезать на прямоугольные куски толщиной 10 см, оставив на них слой сала в 1 см. Куски уложить в глубокую посуду (фарфоровую, керамическую, эмалированную), залить подготовленным заранее саламуром и оставить в холодном месте на 4 суток. Затем мясо вынуть из саламура, подвесить на крюке или веревке, чтобы стек весь саламур, и 2 часа коптить дровами твердой породы при температуре 80 °С. Прокопченную мушку опустить в кипяток (85 °С) и прогревать в течение 2 часов. После этого вынуть, подвесить, охладить и употреблять не ранее чем через 6 часов.

Рэсол (студень из петуха)

♦ Петух – примерно 1 кг
♦ Желатин -1,5 столовой ложки
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Чеснок – 1 некрупная головка
♦ Лавровый лист – 4 шт.
♦ Перец черный – 6 горошин
♦ Перец красный – 1 щепотка
♦ Соль

Петуха опалить, вынуть потроха, отрубить шейку, крылышки и лапки, с которых снять кожу, предварительно ошпарив их кипятком, а затем отбить деревянным молотком. Оставшуюся тушку разрубить на 4 части. Все продукты сложить в кастрюлю так, чтобы лапки и другие субпродукты были внизу, а крупные куски петуха сверху, добавить мелко нарезанные овощи, залить водой так, чтобы она покрывала мясо не менее чем на 5 см и варить на очень слабом огне 2,5 часа. Затем крупные куски петуха вынуть из бульона, а субпродукты продолжать варить еще 1 час, добавив за 10 минут до готовности лавровый лист и перец. После этого горячий бульон посолить, затем процедить, заправить мелко сеченым чесноком, желатином и залить им разложенные в

тарелки куски петуха с субпродуктами. Поставить на несколько часов в холодильник.

Цыпленок с фасолью

- ♦ Цыпленок – около 600 г
- ♦ Фасоль стручковая (свежая) – 600 г
- ♦ Мало сливочное – 3 столовой ложки
- ♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
- ♦ Перец, соль

Цыпленка обжарить и разрубить на куски.

Отварить стручки зеленой фасоли и заправить маслом. Слегка поджарить нашинкованный репчатый лук и проварить, добавив в него несколько ложек бульона, красный молотый перец, соль и поджаренную муку.

Выложить на блюдо фасоль, положить на нее цыпленка и полить луковым соусом.

* * *

- ♦ Цыпленок – около 550 г
- ♦ Фасоль – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 4 зубчика
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка (зелень)
- ♦ Перец черный молотый, соль

Фасоль перебрать, промыть, замочить в воде на 5 часов и сварить. Готовую фасоль откинуть на сито, заправить сливочным маслом и жареным луком.

Обработанного цыпленка порубить на порционные куски, посолить, поперчить и обжарить в сотейнике на сливочном масле вместе с мелко нашинкованным репчатым луком до образования румяной корочки. Затем довести до готовности в духовке, поливая жиром и соком, выделившимся при жарке.

При подаче фасоль положить на блюдо, сверху уложить порционные куски цыпленка, посыпать мелко нарубленным чесноком, украсить нашинкованной зеленью петрушки или укропа.

Курица с айвой

- ♦ Курица – 700 г

♦ Айва – 1 стакан
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Томат-пюре – 2 столовые ложки
♦ Уксус виноградный – 0,5 стакана
♦ Сахар – 1 чайная ложка
♦ Корица – 0,5 чайной ложки
♦ Зелень, чеснок, лавровый лист

Подготовленную курицу нарезать кусками, поджарить на сливочном масле, сложить в кастрюлю. Обжарить мелко нашинкованный лук, смешать с томатом-пюре, сахаром, перцем, корицей, уксусом, переложить в кастрюлю с курицей, перемешать и тушить 30 минут. Затем добавить свежую айву, пассерованную, разведенную водой или бульоном муку, лавровый лист, соль и тушить на слабом огне еще 10 минут.

В конце тушения добавить мелко нарезанный чеснок и зелень.

Курица по-молдавски

♦ Курица – 1 тушка
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Уксус виноградный – 0,5 стакана
♦ Соус томатный – 1 стакан
♦ Чеснок, перец, сахар, лавровый лист, соль

Подготовленную курицу разрубить на кусочки, обжарить и переложить в сотейник. Добавить поджаренный лук, томатный соус, немного виноградного уксуса, чеснок, соль, перец, дать покипеть. Затем сотейник переставить в духовку и тушить до готовности. В конце тушения добавить сахар, лавровый лист, зелень, влить оставшийся виноградный уксус.

Пеште ку мождей

♦ Рыба (филе) – 500 г
♦ Чеснок – 1 зубчик
♦ Лавровый лист, перец горошком, соль

Нарезанную кусками рыбу отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив в отвар лавровый лист и перец горошком. Растолочь чеснок и разбавить его рыбным отваром.

Подать рыбу, полив этим соусом. Гарнир – отварной картофель.

Рыба по-домашнему

- Карп – 1 кг
- Масло растительное – 50 г
- Лук репчатый – 5 шт.
- Помидоры – 5 шт. или томат-пюре – 75 г
- Бульон или вода – 100 мл
- Вино – 100 мл
- Чеснок – 3 дольки
- Кислота лимонная, петрушка (зелень), чабрец, перец, соль

Рыбу выпотрошить, почистить, разрезать на порционные куски, посолить, поперчить. Репчатый лук нарезать полукольцами и слегка спассеровать. Лук и рыбу сложить в сотейник слоями, добавить перец горошком (душистый или горький), влить красное или белое виноградное вино, лимонную кислоту, разведенную бульоном или водой, и тушить рыбу в течение 40 минут на умеренном огне. За 20 минут до конца тушения добавить измельченную зелень петрушки и половинки очищенных от кожицы помидоров или пассерованный томат-пюре. В конце тушения положить измельченный чеснок и веточку чабреца, которую проварить 3 минуты и вынуть.

На гарнир к рыбе подать мамалыгу, отварной картофель или консервированную стручковую фасоль.

Соус-маринад

- Лук репчатый – 4 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Петрушка – 1 шт.
- Сельдерей – 1 корень
- Масло подсолнечное – 4 столовые ложки
- Сок томатный – 4 столовые ложки
- Бульон мясной – 1 стакан
- Уксус винный – 1 столовая ложка
- Сахар – 1 чайная ложка
- Перец красный молотый – $^1/_4$ чайной ложки
- Лавровый лист – 2 шт.
- Соль

Лук, морковь, петрушку, сельдерей вымыть, нарезать тонкой соломкой, обжарить на масле, добавить томатный сок, бульон, тушить 10 минут, заправить сахаром, уксусом, посолить, поперчить, положить лавровый лист, дать вскипеть и охладить в стеклянной или фарфоровой посуде.

Саламур

- ♦ Вода – 1 стакан
- ♦ Соль – 1 чайная ложка
- ♦ Кориандр – 20 зерен (1 чайная ложка)
- ♦ Перец душистый – 1 зерно
- ♦ Гвоздика – 1 бутон
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.

Пряности растереть с солью, залить водой и дать настояться трое суток.

Муждей (чесночная заправка или подливка)

- ♦ Чеснок – 1 головка
- ♦ Соль – 1/4 чайной ложки
- ♦ Бульон мясной – 0,5 стакана

Чеснок истолочь с солью в ступке до образования однородной массы и развести мясным или овощным бульоном. Муждеем заправляют овощные блюда, его подают к блюдам из мяса и домашней птицы, особенно если они готовились на гратаре.

Скордоля (орехи с чесноком)

- ♦ Орехи грецкие – 20 шт.
- ♦ Хлеб белый – 100 г
- ♦ Масло подсолнечное – 0,5 стакана
- ♦ Уксус – 1 чайная ложка
- ♦ Чеснок – 1 некрупная головка

Орехи истолочь в фарфоровой ступке, добавить чеснок, растереть, положить намоченный в воде и отжатый белый хлеб (без корочек) и растирать эту массу в эмалированной посуде, постепенно добавляя понемногу растительное масло. Когда масса загустеет, влить лимонный сок или виноградный уксус и вновь перемешать. Если скордоля слишком густа, а ее подают как соус, то можно разбавить ее бульоном.

Скордоля идет к отварным блюдам – отварному мясу, ракам, овощам. Иногда ее едят со свежими огурцами.

Плэчинта

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ масло растительное – 1 столовая ложка

♦ вода кипяченая (теплая) – 1 стакан
♦ соль

Начинка с брынзой:

♦ брынза тертая – 1 стакан
♦ картофель – 5–6 шт.
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ яйцо – 1 шт.
♦ масло подсолнечное – 3 столовые ложки

Начинка с зеленым луком и яйцами:

♦ лук зеленый – 200 г
♦ яйца – 4 шт.
♦ масло сливочное – 100 г
♦ зелень измельченная – 2 столовые ложки
♦ перец, соль

Начинка с брынзой: картофель очистить, промыть, залить кипящей подсоленной водой, сварить до готовности и потолочь до образования пюре. Добавить в него обжаренный на масле лук, сырое яйцо, тертую брынзу и все тщательно перемешать.

Начинка с зеленым луком и яйцами: яйца сварить вкрутую, мелко порубить, смешать с нашинкованным зеленым луком, сливочным маслом, перцем, солью, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Тесто: из муки, яйца, растительного масла, воды и соли замесить не очень крутое тесто. Вымешивать его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и стенкам посуды. Тесто разделить на шарики величиной с куриное яйцо, закрыть полотенцем и дать постоять 20 минут.

Стол накрыть чистой салфеткой, слегка посыпать ее мукой, положить кусочки теста, немного раскатать скалкой, а затем руками осторожно вытягивать его во все стороны до тех пор, пока оно не станет тонким, как бумага. Готовое тесто сбрызнуть растительным маслом, чтобы оно не высохло. 3–5 кусков растянутого теста уложить один на другой, смазывая каждый маслом. В середину образовавшегося слоеного коржа положить одну из начинок. Плэчинту защипнуть в виде конверта, смазать яйцом и выпечь в духовке. Подать в теплом виде.

Кукурузное пирожное

♦ Мука кукурузная – 1 стакан
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Пудра сахарная (или сахар) – 150 г
♦ Яйца – 10 шт.
♦ Корица – 1–2 чайные ложки

♦ Мед

Желтки, масло, сахар растереть добела. Белки взбить в пену. Соединить все, постепенно добавлять муку и корицу и все хорошо вымешать. Полученную массу выложить на противень, смазанный маслом, разровнять и выпечь в духовке на очень слабом огне в течение нескольких минут.

Готовую, еще мягкую запеченную массу нарезать на куски, сделать наколы вилкой и залить горячим медом.

Гогошь (печенье)

♦ Мука пшеничная – 240 г
♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Пудра сахарная – 100 г
♦ Желтки яичные – 4 шт.
♦ Орехи грецкие (очищенные) – 100 г
♦ Вишни из варенья

Желтки, масло, сахар растереть добела, смешать с мукой. Тесто хорошо вымесить, раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать круглой формочкой печенье диаметром 2,5 см, в центре каждого продавить пальцем небольшое углубление.

Печенье смазать яйцом, посыпать дробленными орехами и выпечь в духовке на среднем огне, а затем положить в углубление по 1 ягодке вишневого варенья.

Семилунэ (печенье)

♦ Мука пшеничная – 320 г
♦ Масло сливочное – 280 г
♦ Пудра сахарная – 280 г
♦ Желтки яичные (сваренные вкрутую) – 10 шт.
♦ Мармелад – 200 г
♦ Лимон (сок и цедра) – 1 шт. *Глазурь:*
♦ сахар – 100 г
♦ сок лимонный – 1 чайная ложка
♦ цедра лимонная (сухая) – 2 чайные ложки или цедра с 1 лимона

Муку, растопленное масло, сахар, желтки сваренных вкрутую яиц, предварительно протертые сквозь сито, а также лимонный сок и тертую цедру смешать и растереть вначале ложкой, а затем руками до образования однородного теста. Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм, стаканом вырезать из него печенье в форме полумесяца и выпечь на противне в духовке на слабом огне. Затем печенье по двое склеить мармеладом и покрыть

лимонной глазурью.

Из марийской кухни

Серетан шур (щи из зелени)

- ♦ Щавель или серетан (зелень) – 350 г
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 десертная ложка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Жир – 1 десертная ложка
- ♦ Сметана, лук зеленый, укроп, соль

Щавель или зелень растения серетан перебрать, промыть, мелко нашинковать, положить в кипящую воду или бульон и варить 10–15 минут. Затем добавить нарезанный кубиками картофель и соль. За 5 минут до конца варки щи заправить пассерованной мукой и мелко нарезанным луком.

Подать со сметаной, посыпав мелко нашинкованным укропом.

Суп картофельный с курицей и клюквой

- ♦ Мясо куриное – 210 г
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 70 г
- ♦ Клюква свежая – 20 г или брусника свежая – 20 г
- ♦ Мука пшеничная – 12 г
- ♦ Жир кулинарный – 10 г
- ♦ Вода – 800 г
- ♦ Специи, соль

Картофель нарезать дольками, репчатый лук – кольцами или полукольцами. Тушку курицы порубить на порционные куски, залить холодной водой и варить до полуготовности. Затем положить картофель, довести до кипения и добавить пассерованный лук. За 15 минут до окончания варки положить специи, соль, пассерованную с жиром и разведенную бульоном муку. В конце варки (за 3 минуты) добавить клюкву или бруснику.

Уха по-марийски

- ♦ Мелочь рыбная – 600 г
- ♦ Судак – 450 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Морковь – 30 г

♦ Укроп (зелень), перец душистый, лавровый лист, соль

Мелкую рыбу (ерши, окуни, плотва, караси) пропустить через мясорубку, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне, снимая пену. За 40 минут до готовности положить нарезанные кусочками морковь и лук, горошины душистого перца, лавровый лист и продолжать варить. В конце варки в уху всыпать соль.

Готовый бульон процедить через марлю и положить в него кусочки отварного филе судака.

Пельмени грибные

Фарш:

♦ грибы свежие – 500 г

♦ лук репчатый – 2 шт.

♦ соль, перец *Тесто:*

♦ мука пшеничная – 1,5 стакана

♦ яйцо – 1 шт.

♦ вода – 0,5 стакана

♦ соль

Тесто: из муки, яиц, воды и соли замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем, дать постоять 30 минут.

Фарш: свежие грибы отварить, тщательно отцедить, мелко нашинковать, добавить нашинкованный лук, соль, перец, перемешать.

Сформовать пельмени с грибной начинкой. Отварить их в подсоленной воде.

Подать со сливочным маслом или сметаной.

Пельмени картофельные

♦ Картофель – 1,5 кг

♦ Мука пшеничная или овсяная – 1 кг

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Сало свиное – 200 г

♦ Сметана – 3 столовые ложки

♦ Перец черный молотый, соль

Фарш: свиное сало нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченным репчатым луком, поперчить, посолить. Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, слегка отжать и смешать с овсяной или пшеничной мукой, яйцом, солью.

Картофельную массу разделать на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Лепешки сложить пополам, придавая изделиям форму полумесяца. Пельмени обжарить во фритюре.

Печень по-таирски

- Печень свиная – 600 г
- Сало-шпик – 150 г
- Огурец соленый – 1 шт.
- Чеснок – 8 долек
- Лук зеленый, перец, соль, гарнир

Красный соус:

- мука пшеничная – 1 столовая ложка
- морковь – 1 шт.
- петрушка – 1корень
- лук репчатый – 1 шт.
- томат-пюре – $^1/_4$ стакана
- жир – 1,5 столовой ложки
- бульон мясной – 1,5 стакана
- вино – 1 столовая ложка
- соль

Соус: муку обжарить до кремового цвета и развести горячим мясным бульоном. Коренья, лук и томат-пюре обжарить, переложить в бульон и проварить на слабом огне в течение получаса. В конце варки добавить соль, немного вина (мадеры или портвейна), процедить и довести до кипения.

Печень очистить от пленки и желчных протоков, слегка отбить, нарезать кусочками и жарить с брусочками сала.

Из соленых огурцов удалить семена, нарезать дольками, слегка потушить и добавить к печени. Блюдо тушить до готовности, положив приготовленный красный соус и чеснок.

Подать с картофелем, посыпав зеленым луком.

Каша с мясом

- Мясо – 400 г
- Крупа (пшено или гречка) – 300 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Вода – 1 л
- Соль

Мясо (говядину или свинину) нарезать кусками по 20 г, крупу перебрать, промыть, лук мелко нарезать. Затем все продукты сложить в сотейник, залить водой, добавить соль и тушить до

готовности в духовке.

Студень с крупой

- ♦ Субпродукты бараньи (ноги, голова, обрезь) – 1 кг
- ♦ Вода – 2,5 л
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Крупа ячневая или пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Лавровый лист, перец, соль

Бараньи ноги и голову промыть, разрубить на части, залить холодной водой, добавить репчатый лук и варить при слабом кипении в течение 6 часов, снимая пену. За 1,5 часа до окончания варки добавить обрезь. С готовых субпродуктов снять мякоть и мелко ее порубить, соединить с бульоном и крупой, заправить лавровым листом, перцем, солью и варить еще 50 минут. Затем студень разлить в формы, остудить и поставить в холодильник для застывания.

Голубцы с творогом

- ♦ Капуста – 1 кочан
- ♦ Творог – 350 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Соль

Капусту очистить от поврежденных листьев, удалить кочерыжку и положить в кипящую подсоленную воду на 10 минут (при слабом кипении). Затем кочан разобрать, черешки срезать до толщины листа или слегка отбить для смягчения.

В подготовленные капустные листья завернуть фарш из творога и мелкорубленых вареных яиц, обжарить на сковороде, затем переложить на противень, залить сметаной и запечь.

Туара (сухие сырники)

- ♦ Творог жирный сухой – 800 г
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Масло топленое – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

Творог смешать со сметаной и яйцом, посолить. Из полученной массы сформовать толстые лепешки по 40 г, уложить их на смазанный маслом противень с интервалом в 2 см. Сверху

смазать топленым маслом (можно яйцом) и поставить в негорячую духовку на 1,5 часа, а затем продолжить сушку изделий в остывающей духовке.

Пирожки отварные с мясом

♦ Мука пшеничная – 450 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Свинина – 300 г
♦ Говядина – 300 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Перец, соль

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, посолить, поперчить и вымешать фарш.

Из муки, яйца, соли и воды замесить пресное тесто, раскатать из него лепешки, положить начинку и сформовать изделия в виде полумесяца. Затем отварить пирожки в подсоленной воде и вынуть на сито.

Подать горячими, полив маслом.

Отварные пирожки с капустой

Тесто:
♦ мука пшеничная – 420 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ вода – 150 мл
♦ соль
Начинка:
♦ капуста свежая и квашеная – 850 г
♦ морковь – 1 шт.
♦ лук репчатый – 3 шт.
♦ масло топленое – 60 г
♦ яйцо – 1 шт.

Готовить так же, как отварные пирожки с мясом.

Начинка: капусту мелко порубить, потушить на сливочном масле с репчатым луком, морковью, солью. Добавить сваренное вкрутую и мелко нарубленное яйцо. Все тщательно перемешать.

Блины трехслойные

1– й слой:
♦ мука ржаная или пшеничная – 250 г
♦ яйцо – 1 шт.

♦ соль

2– й слой:

♦ мука овсяная или манная – 40 г

♦ простокваша или кефир – 130 г

♦ сметана – 80 г

♦ соль

3– й слой:

♦ крупа овсяная – 120 г

♦ сметана – 200 г

♦ соль

Замесить крутое тесто из ржаной или пшеничной муки, яйца и соли, раскатать его в тонкую лепешку толщиной 2 мм по размеру сковороды. Лепешку слегка зарумянить в духовке, затем смазать густой смесью овсяной муки, кефира, сметаны и соли. Блин снова зарумянить и намазать третий слой, состоящий из овсяной крупы, которую в течение 8—10 часов вымачивали в сметане.

После этого блины выпечь, смазать топленым или сливочным маслом и подать горячими.

Хлеб конопляный

♦ Семя конопляное – 750 г

♦ Хлеб ржаной – 400 г

♦ Молоко – 100 мл

Конопляное семя подсушить в духовке, мелко растолочь в ступе и просеять сквозь сито. Ржаной свежий хлеб нарезать небольшими кусочками, соединить с конопляной мукой, тщательно перемешать, сформовать шарики весом 150 г, смочить их в молоке и выпекать на противне, смазанном растительным маслом, 5 минут.

Изделия подают как самостоятельное блюдо или вместо хлеба к первым блюдам.

Сукыыр кинде

♦ Мука пшеничная – 600 г

♦ Мед – 200 г

♦ Маргарин – 70 г

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Молоко – 110 мл

♦ Дрожжи – 20 г

♦ Вода – 90 мл

♦ Клюква – 50 г

♦ Сахар – 1 чайная ложка

♦ Жир для смазки, соль

В слегка подогретой воде развести дрожжи, всыпать 250 г просеянной муки, тщательно размешать, чтобы не было комков, и поставить в теплое место для брожения на 2–3 часа.

Когда объем опары увеличится вдвое, добавить молоко, остальную муку, яйцо, маргарин, соль и сахар, замесить тесто и поставить его в теплое место. Через 2 часа обмять его и дать вновь подойти.

В приготовленное тесто всыпать промытые ягоды, положить $^2/_3$ нормы меда и все хорошо перемешать. Затем разделать караваи овальной формы, уложить их на противень, смазанный жиром, дать расстояться 15 минут, смазать медом и выпекать в духовке.

Перед подачей на стол вновь смазать медом.

Репа с яблоками и сметаной

♦ Репа (небольшая) – 1 шт.

♦ Яблоки – 2 шт.

♦ Сметана – 0,5 стакана

♦ Сахар – 2 чайные ложки

Сырую репу очистить, натереть на крупной терке, добавить нарезанные ломтиками яблоки, заправить сметаной и сахаром.

Напиток творожный

♦ Творог обезжиренный пастеризованный – 300 г

♦ Вода или молоко – 700 мл

♦ Соль

Сухой творог растереть, вливая тонкой струйкой кипяченую холодную воду или молоко, до консистенции сливок, посолить, перелить в стеклянную посуду и дать настояться.

Брусника с медом

♦ Брусника – 400 г

♦ Мед – 150 г

Бруснику перебрать, вымыть, переложить в кастрюлю, добавить мед и кипятить 5 минут. Подать на стол в охлажденном виде.

Брусника, моченная в собственном соку

Эмалированную кастрюлю заполнить на $^1/_5$ объема спелой промытой брусникой, ягоды утрамбовать, надавливая на них крышкой с несколько меньшим диаметром, чем у кастрюли. Повторять это, добавляя ягоды, до тех пор, пока кастрюля не будет заполнена до краев. После этого кастрюлю закрыть крышкой и держать в прохладном темном месте 5 дней. За это время ягоды осядут и их снова можно добавить. Затем кастрюлю плотно накрыть, положить сверху груз и поместить в прохладное место примерно на 1 месяц.

Моченую бруснику подают к блюдам из домашней птицы, говядины, нежирной свинины. Можно использовать ее в пирогах, а также для приготовления витаминных напитков.

Из мордовской кухни

Щи из свежей капусты с курицей

- Курица – 500 г
- Капуста белокочанная свежая – 1250 г
- Картофель – 7 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Масло сливочное – 100 г
- Чеснок – 1 головка
- Соль

Курицу порубить на куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности мяса. Затем мясо вынуть, а в кипящий бульон положить мелко нашинкованную капусту и картофель, нарезанный кубиками, сварить до готовности овощей. В конце варки щи заправить обжаренным луком и морковью и посолить.

При подаче в тарелку положить кусок курицы. Отдельно подать дольки чеснока.

Цебярь шурьба (уха добрая)

- Рыба речная мелкая (карась, ерш, пескарь) – 400 г
- Рыба речная крупная – 500 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Перец, лавровый лист, соль

Мелкую рыбу выпотрошить, очистить, удалить жабры, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне 50 минут. Затем рыбу вынуть, размять, бульон процедить и снова поставить на огонь. В кипящий бульон положить куски крупной рыбы и лук (целиком). Незадолго до готовности посолить, добавить перец и лавровый лист. При желании в уху можно добавить картофель.

Сараз ям

- Курица – 1 тушка
- Капуста свежая – 300 г
- Картофель – 200 г
- Лук репчатый – 60 г

♦ Морковь – 50 г
♦ Жир кулинарный – 20 г
♦ Чеснок – 3 г
♦ Специи, соль

Тушку курицы положить в холодную воду, сварить с добавлением кореньев, процедить. В кипящий бульон положить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, положить нарезанный соломкой картофель, обжаренный на жире лук, морковь и сварить. В конце варки добавить специи. К готовому блюду отдельно подать измельченный чеснок.

Суп из крахмальной лапши

♦ Молоко – 1,5 л
♦ Лапша – 500 г
♦ Сахар – 1 столовая ложка
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Соль *Лапша:*
♦ крахмал картофельный – 2 стакана
♦ молоко – 3 стакана
♦ сахар – 1 чайная ложка
♦ яйцо – 1 шт.
♦ соль

Лапша: картофельный крахмал развести в молоке, добавить яйцо, сахар, соль и размешать до густоты сметаны. Из массы выпечь блинчики толщиной 1 мм, охладить их, нарезать соломкой и подсушить.

Молоко вскипятить, опустить лапшу и варить до готовности 15 минут. За 5 минут до окончания варки добавить соль и сахар. В готовый суп положить сливочное масло.

Печень, жаренная со свининой

♦ Свинина – 500 г
♦ Печень – 300 г
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Жир – 2 столовые ложки
♦ Перец, соль, гарнир

Свинину и печень нарезать кубиками и обжарить до готовности. Луковицы очистить, мелко нашинковать и слегка спассеровать. После этого мясные продукты заправить пассерованным луком, солью и перцем. Подать с гарниром.

Селянка с мясом

♦ Печень – 300 г
♦ Сердце – 500 г
♦ Легкое – 500 г
♦ Мясо – 500 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Бульон мясной – 1,5 стакана
♦ Лавровый лист, соль

Нарезанные кубиками субпродукты и мясо положить в горшок или кастрюлю с толстым дном, добавить нашинкованный лук, влить мясной бульон, посолить и поставить тушиться в духовку. К концу тушения положить лавровый лист. Отдельно подать маринованные огурцы.

Селянку можно готовить и с добавлением картофеля.

Пъяньти

♦ Мясо – 500 г
♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Чеснок – 7–8 долек
♦ Соль

Соус: муку слегка поджарить до кремового цвета, развести бульоном или водой и влить в кипящую сметану. Варить, помешивая, 10 минут, затем заправить солью и тертым чесноком.

Говядину нарезать на куски по 50 г, обжарить на сковороде, переложить в кастрюлю, залить сметанным соусом с чесноком и тушить до готовности.

Запеченные яйца

Яйца вымыть, положить на сковороду и поставить в духовку. Можно запекать и треснутые яйца.

Арям (напиток)

♦ Молоко кислое – 100 г
♦ Вода кипяченая холодная – 100 г

Кислое молоко развести водой и подать напиток охлажденным.

Из чувашской кухни

Салат с медом

- Тыква – 300 г
- Брюква или репа – 1 шт.
- Яблоки – 3 шт.
- Мед – 120 г

Сырую тыкву нарезать мелкими кубиками, смешать с медом и дать постоять 40 минут. Очищенные от кожицы и семян яблоки, репу или брюкву тоже нарезать мелкими кубиками, соединить с тыквой и хорошо перемешать.

Луковое пюре

- Лук репчатый – 1 кг
- Картофель – 500 г
- Молоко – 0,5 стакана
- Масло сливочное – 50 г
- Перец черный молотый, соль

Картофель и лук очистить и отварить в подсоленной воде, а затем пропустить через мясорубку, заправить горячим молоком, сливочным маслом, солью, перцем и хорошо взбить.

Каша пшенная с грибами

- Грибы сушеные – 50 г
- Пшено – 1,5 стакана
- Лук репчатый – 3 шт.
- Масло растительное – 3 столовые ложки
- Соль

Сухие грибы хорошо промыть, замочить в холодной воде на 3 часа, затем отварить их в той же воде, в которой они были замочены. Готовые грибы пропустить через мясорубку с крупной решеткой, соединить с процеженным грибным бульоном, посолить, прокипятить и всыпать тщательно промытое пшено. Кашу варить на слабом огне до загустения, а затем поставить упревать на водяную баню.

Лук нашинковать, поджарить на растительном масле и подавать с пшенной кашей.

Оладьи из тыквы

♦ Тыква – 1 кг
♦ Мука пшеничная – 200 г
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сахар – 3 столовые ложки
♦ Сода пищевая – 0,5 чайной ложки
♦ Масло топленое или растительное – 3 столовые ложки
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Соль

Тыкву очистить от кожицы и семян, разрезать на куски, натереть на терке, добавить муку, взбитые с молоком яйца, сахар, соль, соду и все тщательно перемешать деревянной ложкой. Жарить оладьи на топленом или растительном масле. Подать к столу со сметаной.

Суп молочный с рыбой

♦ Рыба свежая – 300 г
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Молоко – 500 мл
♦ Масло сливочное – 1 чайная ложка
♦ Соль – 0,5 чайной ложки

Молоко разбавить водой и вскипятить. Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в молоко и сварить до полуготовности. Затем поместить обработанную и промытую свежую рыбу, довести суп до готовности и заправить сливочным маслом и солью.

Суп из субпродуктов

♦ Ноги говяжьи и свиные – 300 г
♦ Сердце – 250 г
♦ Печень – 100 г
♦ Легкое – 300 г
♦ Лук репчатый – 5 шт.
♦ Рубец – 200 г
♦ Картофель – 400 г
♦ Лук зеленый – 50 г
♦ Перец, соль, лавровый лист

Субпродукты тщательно обработать, нарезать кусочками, залить холодной водой, варить 50 минут. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, нашинкованный репчатый лук и довести до готовности.

При подаче посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Говядина, тушенная с брусникой

- Говядина – 500 г
- Масло топленое – 2 столовые ложки
- Лук репчатый – 3 шт.
- Томат-пюре – 2 столовые ложки
- Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- Брусника – 2 стакана
- Перец, лавровый лист, соль

Говядину нарезать небольшими кусочками и обжарить на топленом масле, добавить мелко нашинкованный лук, томат-пюре и жарить еще 10 минут, в конце положить муку. Затем залить мясным бульоном или водой, положить предварительно ошпаренную бруснику, соль, черный молотый перец, лавровый лист и тушить до готовности.

Шарку

- Ножки свиные – 400 г
- Грудинка свиная – 400 г
- Сало свиное – 150 г
- Картофель – 1 кг
- Лук репчатый – 2 шт.
- Чеснок – 1 некрупная головка
- Уксус 3 %-ный – 2 столовые ложки
- Бульон – 2 стакана
- Перец, соль

Свиные ножки обработать, тщательно промыть и разрубить на несколько частей. Свиную грудинку порезать кусочками по 30 г, свиное сало измельчить. Картофель и лук очистить, нарезать кубиками.

В глиняные порционные горшочки уложить слоями свиные ножки, картофель, лук, свиную грудинку, добавить соль, перец, чеснок, влить уксус и мясной бульон. Горшочки закрыть, поставить на противень и тушить в духовке.

Свиные ножки с калиной и горохом

- Ножки свиные – 900 г
- Капуста квашеная – 200 г
- Калина – 150 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Горох – 500 г
- Масло сливочное – 50 г

♦ Соль, лавровый лист

Свиные ножки обработать, тщательно промыть и разрубить на несколько частей, залить небольшим количеством воды и сварить до готовности. Затем ножки вынуть, а в бульон положить квашеную капусту, хорошо промытую калину, мелко нашинкованный лук, соль, лавровый лист и потушить.

Горох отварить, пропустить его через мясорубку и заправить сливочным маслом.

На тарелку положить гороховое пюре, сверху – вареные свиные ножки, полить соусом из калины и квашеной капусты.

Рулет из желудка

♦ Рубец – 1 шт.
♦ Сердце – 400 г
♦ Легкое – 400 г
♦ Чеснок – 5 долек
♦ Перец черный молотый, соль

Рубец тщательно зачистить и положить на 5 часов в холодную воду, меняя ее каждые 1–2 часа. Легкое тщательно промыть и вымочить в холодной воде, чтобы выделилась кровь, а затем вместе с сердцем пропустить через мясорубку. В фарш добавить измельченный чеснок, перец, соль и тщательно вымешать. Полученной массой наполнить рубец, свернуть рулетом, перевязать шпагатом и отварить до готовности.

Блюдо подать в горячем виде, порезав на порции.

Пирог со свининой и картофелем

Тесто:
♦ мука пшеничная – 2 стакана
♦ вода – 0,5 стакана
♦ дрожжи – 15 г
♦ сахар – 0,5 ст. ложки
♦ масло растительное или маргарин – 1 столовая ложка
♦ соль

Начинка:
♦ свинина – 400 г
♦ картофель – 200 г
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ соль
♦ Яйцо для смазки пирога – 1 шт.
♦ Сыр
♦ Жир для смазки сковороды – 1 чайная ложка

Тесто: в теплой воде развести дрожжи, положить соль, сахар, растительное масло или маргарин, всыпать просеянную муку и замесить не очень крутое тесто. Поставить его на 3 часа в теплое место.

Начинка: картофель очистить, нарезать кубиками. Так же нарезать свинину. Мелко нашинковать лук. Все перемешать, добавить соль, черный молотый перец, сыр.

На раскатанное дрожжевое тесто положить начинку. Пирог защипнуть, придав форму полумесяца, дать расстояться, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке.

Пирог рыбный

Тесто:

- мука пшеничная – 450 г
- сахар – 1 десертная ложка
- дрожжи – 15 г
- жир – 1 столовая ложка
- яйца – 2 шт.
- соль *Начинка:*
- рыба – 400 г
- рис – 5 чайных ложек
- лук репчатый – 1 шт.
- перец, соль

Тесто: в теплой воде развести дрожжи, положить соль, сахар, жир, яйца, всыпать просеянную муку и замесить не очень крутое тесто. Поставить его на 2–3 часа в теплое место.

Филе рыбы нарезать кусочками, лук нашинковать, рис тщательно промыть.

На раскатанное дрожжевое тесто положить слоями рис, лук и кусочки свежей рыбы; начинку посолить, поперчить, покрыть слоем теста, края защипнуть. Испеченный пирог смазать сливочным маслом.

Пирог со щавелем

Тесто:

- мука пшеничная – 400 г
- дрожжи – 10 г
- яйца – 2 шт.
- жир – 2 чайные ложки
- соль *Начинка:*
- щавель – 850 г
- сахар – 100 г

♦ масло – 3 столовые ложки
♦ соль

Тесто: в теплой воде развести дрожжи, положить соль, сахар, яйца, жир, всыпать просеянную муку и замесить не очень крутое тесто. Поставить его на 2–3 часа в теплое место.

Начинка: перебранный и промытый щавель нарезать мелкой соломкой, заправить маслом, сахаром, солью и припустить в собственном соку.

На половину раскатанного пласта теста положить начинку и закрыть второй половиной пласта. Края защипнуть. Пирог смазать маслом и выпекать в духовке.

Пирожки с солеными огурцами

Тесто:
♦ мука пшеничная – 400 г
♦ сахар – 4 чайные ложки
♦ маргарин – 45 г
♦ меланж – 50 г
♦ вода – 110 мл
♦ соль
Начинка:
♦ огурцы соленые – 450 г соленых
♦ лук репчатый – 100 г
♦ масло сливочное – 75 г

Тесто: в теплой воде развести дрожжи, положить соль, сахар, маргарин, меланж, всыпать просеянную муку и замесить не очень крутое тесто. Поставить его на 2,5 часа в теплое место.

Начинка: соленые огурцы очистить, удалить семена, нарезать кубиками и пожарить в сковороде до полуготовности, затем добавить пассерованный репчатый лук и довести до готовности.

Из дрожжевого теста раскатать небольшие лепешки, на середину каждой положить начинку. Тесто защипнуть и придать изделиям форму полумесяца. Сформованные пирожки поставить на расстойку на 15 минут, смазать их яйцом и выпекать. Готовые пирожки смазать маслом.

Лепешки с чесноком

♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Дрожжи – 10 г
♦ Сахар – 1 столовая ложка
♦ Масло растительное (в тесто) – 1 столовая ложка

♦ Чеснок – 1 некрупная головка
♦ Масло растительное (для обжаривания) – 2 столовые ложки
♦ Соль

В теплой воде развести дрожжи, положить соль, сахар, растительное масло, всыпать просеянную муку и замесить не очень крутое тесто. Раскатать круглые лепешки толщиной в 1 см и дать им расстояться 40 минут. Посередине каждой лепешки сделать небольшое сквозное отверстие и поджарить на разогретой сковороде с растительным маслом до образования румяной корочки, после чего довести лепешки до готовности в духовке.

Чеснок потолочь с солью, развести кипяченой водой, процедить через марлю и полученным соусом смазать лепешки. Подать с кислым молоком.

Десерт из калины

♦ Калина (ягоды) – 300 г
♦ Мед – 150 г
♦ Сахар – 150 г
♦ Вода – 100 г

Из калины выжать сок. Мезгу соединить с сахаром и медом и положить в глубокую толстостенную посуду и, добавив немного воды, томить под крышкой в духовке до консистенции густого пюре. Перед подачей влить сок калины.

Десерт молочный

♦ Сахар – 190 г
♦ Вода – 440 г
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Молоко сгущенное – 450 г
♦ Ванилин на кончике ножа, соль

Сахар растворить в 300 мл горячей воды, процедить, дать прокипеть при постоянном помешивании. Затем сироп разлить в формочки. Яйца взбить с солью до образования пышной массы, добавить сгущенное молоко, оставшуюся воду и ванилин и продолжать взбивать. Покрыть этой массой сироп.

Из карельской кухни

Рыба с редькой

- ♦ Рыба (судак, сиг и др.) – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 3 головки
- ♦ Редька – 1 шт.
- ♦ Сметана, масло подсолнечное, соль

Рыбу отварить, очистить от кожи и костей и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, мелко нашинковать, залить кипятком и оставить на 1 час. Затем воду слить. Редьку очистить, натереть на крупной терке. Соединить рыбу, лук и редьку, посолить и заправить сметаной. Иногда можно заправить подсолнечным маслом или майонезом.

Подать это блюдо в холодном виде как закуску.

Запеканка, или «сыр» из красной икры

Свежую икру вымыть, процедить в горшок сквозь крупноячеистое сито, добавить немного молока, посолить по вкусу и поставить в печь или духовку.

Едят запеканку в холодном виде. Запеченная икра по вкусу напоминает сыр.

Блины из икры

Очищенную от пленок свежую икру слегка подсолить, подмешать к ней немного ржаной или овсяной муки без добавления воды. Жарить блины на сковороде в топленом масле.

Уха по-карельски

- ♦ Рыба – 1 кг
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Перец черный – 5 горошин
- ♦ Соль

В кипящую воду положить нарезанный кубиками картофель и нашинкованную луковицу. Когда вода закипит, опустить в нее выпотрошенную и тщательно вымытую рыбу. У окуней чешую не снимают, у плотвы нужно отрезать голову, иначе уха будет горчить.

Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец и варить уху 30 минут.

В Северной и Средней Карелии в былые времена в уху добавляли немного ржаной или пшеничной муки. Кое-где ее сдабривали сырым яйцом. Получалась очень светлая и красивая уха. При подаче на стол рыбу из бульона выкладывали и крепко присаливали, «чтобы впредь лучше варилась». Ели рыбу после ухи.

Сущик

Свежую рыбу выпотрошить. У плотвы отрезать голову, так как при дальнейшем приготовлении блюд она горчит. Рыбу хорошо вымыть и положить на ночь в подсоленную воду. Утром рыбу достать из рассола, дать стечь воде и разложить на противни. Идеальная сушка рыбы – в русской печи. Рыба сохнет в протопленной печи 20 часов, причем ставить ее надо в не очень большой жар, чтобы не подгорела.

Хранят сущик в мешке в сухом и теплом месте.

Кевяткала (рыба весенняя, рыба с душком)

♦ Рыба – 1 эмалированное ведро
♦ Соль – 1700 г

Выловленную во время весеннего нереста рыбу (кроме налима) выпотрошить, тщательно вымыть. Крупную разрезать со спинки, а среднюю и мелкую – от головы до анального отверстия. Внутрь рыбин насыпать крупной соли и уложить их в подготовленную посуду рядами спинками вниз. Каждый ряд обильно пересыпать солью. Посуду закрыть крышкой.

Когда рыба пустит сок, сверху положить груз и поставить посуду в прохладное место.

Постояв лето в тепле, рыба, хотя и была хорошо просолена, начинала издавать неприятный запах. Так готовят рыбу в Калевальском и Луохском районах Карелии.

В деревнях, где не любили рыбу с душком, при засоле в бочке ее перекладывали крапивой, под гнет тоже клали крапиву, которая предохраняла рыбу от неприятного запаха. Кевяткала считалась хорошего засола, если рыба не сгибалась, когда ее брали за хвост и держали в горизонтальном положении. Рыбу лучше пересолить, чем недосолить, иначе ее придется выбросить.

Уха из сущика

В холодную воду положить сущика[1], отмочить, затем в этой же воде рыбу поставить на огонь, довести до кипения и на

медленном огне варить 20 минут. Если рыбу положить в кипящую воду, она плохо разварится и уха будет не очень концентрированной. Затем в уху добавить нарезанный дольками картофель, а в конце варки – лавровый лист и перец горошком.

Южные карелы заправляли уху из сущика перловой крупой, которую закладывали в кастрюлю одновременно с рыбой. Северные карелы варили сущика без картофеля – с мучной заправкой.

Горшечная уха

Сушеную рыбу залить водой и, подсолив, поставить в духовку на 1–1,5 часа. Такую уху едят ложками, как кашу, добавив крошеный репчатый лук.

Для приготовления этого блюда обычно используют только что выловленных и свежевысушенных в печи ершей.

Уха молочная

- ♦ Рыба свежая – 500–600 г
- ♦ Молоко – 1 л
- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Сливки – 0,5 стакана
- ♦ Сметана – 3 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Перец черный горошком, лавровый лист, соль

Обычно молочную уху готовят из свежих ершей. В небольшое количество кипящей воды опустить нарезанный дольками картофель, проварить его до полуготовности, добавить молоко, сливки, иногда сметану, посолить, положить рыбу и варить. В конце варки в бульон накрошить репчатый лук, положить перец горошком и лавровый лист.

Молочную рыбную похлебку северные карелы готовили для дорогого гостя, причем чаще варили ее без всяких добавок, кроме подсоленной мучной болтушки.

Суп с сушеным окунем

- ♦ Окунь сушеный – 250 г
- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Сметана – 2 столовые ложки
- ♦ Мука пшеничная – 3 чайные ложки
- ♦ Лавровый лист, перец, соль

В кипящую подсоленную воду положить ошпаренную сушеную рыбу с чешуей и варить до готовности. Мякоть отделить и положить в процеженный бульон. Кастрюлю с бульоном

поставить на огонь, довести до кипения, добавить картофель, нарезанный брусочками, лавровый лист, перец, соль и продолжать варку. Незадолго до готовности влить мучную болтушку.

Суп подать со сметаной.

Маймарокка

- ♦ Вода – 1,5 л
- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Рыба сушеная (мелкая) – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лавровый лист, перец, соль

В кипящую воду положить картофель и лук, нарезанные крупными дольками. Когда вода с картофелем закипит, добавить мелкую сушеную рыбу, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности.

Кануник по-карельски

- ♦ Баранина жирная – 200 г
- ♦ Говядина – 200 г
- ♦ Свинина мясная – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Брюква – 1 шт.
- ♦ Репа – 2 шт.
- ♦ Картофель – 5 шт.
- ♦ Рыба – 350 г
- ♦ Масло сливочное соленое, соль

Мясо порезать кусочками и опустить в кипящую воду, довести до кипения, снять пену и варить до полуготовности. Затем добавить в бульон промытые, очищенные и нарезанные на куски репу, брюкву, картофель и лук, иногда – перловую крупу. Когда похлебка будет почти готова, положить рыбу, обычно свежую ряпушку, а при отсутствии ее – соленую или высушенную рыбу, посолить. Закрыть горшок крышкой, поставить его в не очень горячую печь или духовку и тушить до готовности. Хорошо доваривать блюдо в глиняных горшочках. В каждый горшочек надо положить куски мяса, сваренные в бульоне, и овощи.

Рыбу следует использовать сырую, мелкую – целиком (хребет снять), а крупную – нарезать кусочками. Залить бульоном, плотно закрыть горшочки крышками и поставить в духовку. Выпекать до готовности при 150 °С.

Подать кануник в горшочках. Перед подачей сверху можно

положить кусочек соленого сливочного масла.

Похлебка грибная

- ♦ Грибы белые сушеные – 60 г
- ♦ Хлеб пшеничный – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Маргарин – 1,5 столовой ложки
- ♦ Вода – 700 мл
- ♦ Соль

Сушеные грибы залить холодной водой и оставить на 4 часа для набухания. Затем сварить грибы в этой же воде до готовности. Полученный отвар процедить, грибы промыть, нарезать соломкой. Черствый белый хлеб мелко нарезать или натереть на терке. Нашинкованный репчатый лук спассеровать на маргарине. Смешать подготовленный хлеб и лук, добавить часть грибного отвара и прогреть. В грибной бульон положить приготовленную смесь и грибы, проварить 5 минут. При подаче похлебку заправить сметаной.

Колобы картофельные

- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 стакан
- ♦ Дрожжи – 20 г
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 2 столовые ложки
- ♦ Соль

Из муки, молока, дрожжей и соли замесить кислое тесто и дать ему подойти. Затем раскатать лепешки толщиной 1 см, на них положить пюре, приготовленное из сваренного картофеля, масла и соли, смазать сметаной и запечь в духовке.

Рыба, запеченная с картофелем

- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Яйцо -1 шт.
- ♦ Сельдь свежая – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло подсолнечное – 2 столовые ложки
- ♦ Молоко – 100 мл
- ♦ Мука пшеничная – 0,5 столовой ложки
- ♦ Соль

Картофель очистить, нарезать ломтиками, выложить ровным слоем на сковороду, окружить бордюром из тонких ломтиков свежей сельди, посыпать мелко нашинкованным репчатым луком, мукой, солью, полить маслом и запекать в духовке до готовности картофеля.

Яйцо взбить с молоком, посолить и залить этой смесью картофель. Блюдо снова поставить в духовку для запекания.

Рыбное заливное

Свежую рыбу выпотрошить, разделить на куски и отварить в небольшом количестве воды. Голову, плавники, хвосты и чешую от крупного окуня, леща или щуки варить на слабом огне больше часа в отдельной кастрюле. Для этого вместо воды используют бульон, в котором сварили рыбу. Куски рыбы залить процеженным бульоном, посолить и поставить на холод.

Студень из рыбьей чешуи

Такой студень варили в старые времена из чешуи крупных рыб. Ее собирали, мыли, сушили. В кипящую воду опускали холщовый мешочек с рыбьей чешуей, варили 2 часа, после чего разливали студень в посуду и охлаждали. Ели с мелко нашинкованным репчатым луком.

Рыба по-карельски

- ♦ Рыба – 500 г
- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Перец черный – 5 горошин
- ♦ Масло топленое – 2 столовые ложки

Рыбу выпотрошить и вымыть, положить в глубокую сковороду, на нее – нарезанный картофель, лавровый лист, перец, мелко нашинкованный лук, все посолить, залить холодной водой так, чтобы только покрыть содержимое, и поставить на огонь. После того как вода закипит, огонь убавить и налить в сковороду немного топленого масла. Рыба должна медленно кипеть 40 минут.

Подать в холодном или горячем виде.

Рыба в молоке

- ♦ Рыба – 500 г
- ♦ Молоко – 1 стакан

♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Сливки – 3 столовые ложки
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Соль

Рыбу выпотрошить, тщательно промыть, нарезать на куски, положить их на сковороду, залить молоком, довести до кипения, добавить нарезанный дольками картофель, сметану, сливки и поставить в духовку.

Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

Жаркое из ряпушки со свининой

♦ Рыба (ряпушка) – 500 г
♦ Свинина жирная – 250 г
♦ Соль

Свиное жирное мясо мелко нарезать и обжарить на сковороде до румяной корочки, добавить немного воды, а сверху на мясо положить выпотрошенную и тщательно вымытую ряпушку. Сковороду плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне до готовности.

Калаладика со свининой (запеканка)

♦ Картофель – 750 г
♦ Сельдь соленая или свежая – 100 г
♦ Свинина жирная – 100 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 0,5 столовой ложки
♦ Молоко – 130 мл
♦ Жир – 1 столовая ложка
♦ Соль

Картофель очистить, нарезать ломтиками, разделить на три части. Одну часть картофеля уложить слоем на противень, посыпать кусочками нарезанной сельди и нашинкованным репчатым луком; сверху уложить еще один слой картофеля и слой жирной свинины, который тоже посыпать луком. Свинину с луком покрыть третьим слоем картофеля, полить жиром и запечь в духовке.

Готовое блюдо залить смесью молока, яиц, муки и соли и запечь еще раз. Запеканку подать в горячем виде, порезав на порции.

Мясо в горшочках по-карельски

- Говядина – 300 г
- Свинина – 300 г
- Баранина – 300 г
- Лук репчатый – 3 шт.
- Лавровый лист, перец черный горошком, соль

Мясо нарезать кусочками (4 х 4 см). Мясо и крупно порезанный лук поместить в горшочки, приправить каждый слой солью и специями. Залить мясо водой так, чтобы оно было полностью покрыто, и поставить, не накрывая, в духовку. Запекать при температуре 175 °С в течение 3 часов. Накрыть крышкой ближе к концу запекания.

Пирог с репой

- Мука пшеничная – 550 г
- Вода – 230 мл
- Сахар – 3 чайные ложки
- Дрожжи – 15 г
- Маргарин – 1,5 столовой ложки
- Меланж – 30 г
- Яйцо – 1 шт.
- Репа – 2 шт.
- Жир, соль

В посуду налить слегка подогретую воду (40 °С), добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, сахар, меланж и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленный маргарин.

Посыпать тесто мукой, накрыть полотенцем (не крышкой!) и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Готовое тесто разделить на два куска, каждый раскатать в ровную лепешку и дать подойти.

На одну из лепешек выложить наструганную тонкими ломтиками репу, посыпать солью, мукой и покрыть начинку второй лепешкой. Пирог смазать яйцом и выпекать на противне в духовке.

Рыбник из мойвы

- Хлеб – 1 буханка
- Мойва – 1 кг

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка
♦ Соль, перец

Мойву выпотрошить, отрезать голову, снять с брюшка черную пленку – она горчит. Подготовленную рыбу хорошо промыть и слегка посолить. Репчатый лук нарезать кольцами. Вместо теста взять буханку черного хлеба, аккуратно срезать верхнюю корку и вынуть мякиш. На дно полученной «емкости» положить, чередуя, ряды мойвы и репчатого лука. Верх сбрызнуть сливочным маслом или маргарином, поперчить и закрыть буханку хлеба снятой верхней коркой. Шов залепить тестом, сделанным из мякиша и воды. Бока буханки смазать маргарином. Выпекать 40 минут в духовке.

Картофельные пироги

♦ Картофель – 750 г
♦ Мука пшеничная – 1 стакан
♦ Масло сливочное – 80 г
♦ Соль

Начинка:

♦ пшено – 100 г
♦ молоко – 1,5 стакана
♦ соль, масло

Начинка: пшено промыть 3 раза в холодной воде и ошпарить кипятком для удаления горечи, затем засыпать крупу в кипящую воду и варить на слабом огне 20 минут. Воду слить и залить полуразварившуюся крупу горячим молоком и, посолив, варить до готовности. Получившуюся кашу заправить сливочным маслом и подержать на водяной бане под плотно закрытой крышкой до загустения.

Сваренный картофель размять, добавить муку, соль и разделать на лепешки. На середину каждой лепешки положить пшенную кашу, придать изделию форму полукруга, смазать маслом и выпекать.

Калитки

Тесто:

♦ простокваша – 1 стакан
♦ вода – 0,5 стакана
♦ мука ржаная, соль

Начинка из пшена:

♦ пшено – 100 г

♦ молоко – 1,5 стакана
♦ соль, масло
Начинка из риса:
♦ рис – 100 г
♦ молоко – 1,5 стакана
♦ соль, сахар, масло
Начинка из толокна:
♦ толокно – 1 стакан
♦ простокваша или сметана – 1 стакан
♦ соль
Начинка из картофеля:
♦ картофель – 5 шт.
♦ молоко – 0,5 стакана
♦ масло – 1 столовая ложка
♦ сметана – 1 чайная ложка
♦ желток яичный – 1 шт.
♦ соль

Тесто: в миску налить стакан простокваши, добавить соль, воду и хорошо размешать. Затем всыпать столько ржаной муки, чтобы получилось крутое тесто. Дать ему немного постоять и после этого скатать в колбаску, отрезать от нее одинакового размера кусочки, сделать из них шарики, которые раскатать в небольшие лепешки (7–8 см в диаметре), которые, присыпая мукой, уложить в стопку, чтобы тесто не высохло.

Из стопки берут по одной лепешке и раскатывают в более тонкие лепешки (сканцы) толщиной 1,5 мм и диаметром 35 см, которые также укладывают друг на друга.

Начинка может быть из крупы, толокна, картофельного пюре.

Начинка из пшена: пшено промыть 2 раза в холодной воде и ошпарить кипятком для удаления горечи, затем засыпать крупу в кипящую воду и проварить на слабом огне 20 минут. Воду слить и залить полуразварившуюся крупу горячим молоком и, посолив, варить до готовности. Получившуюся кашу заправить сливочным маслом и подержать на водяной бане под плотно закрытой крышкой до загустения.

Начинка из риса: рис промыть, залить кипятком, слегка проварить, отцедить, залить горячим молоком, всыпать сахар, соль по вкусу, положить сливочное масло и довести до готовности на водяной бане.

Начинка из толокна: толокно густо смешать с подсоленной простоквашей или сметаной.

Начинка из картофеля: картофельное пюре для начинки делают обязательно из картофеля, сваренного в мундире. Горячий картофель быстро очистить, размять толкушкой, добавить горячее

молоко, сметану, соль, желток, сливочное масло. Пюре должно быть не очень густым.

Намазать раскатанные лепешки начинкой, защипнуть края на 4–7 углов, смазать подсоленной сметаной, смешанной с сырым желтком, и выпекать в духовке 15 минут. Калитки, пока они не остыли, смазать растопленным сливочным маслом.

Пекут калитки обычно по воскресеньям, а также в праздничные дни. Их можно подать с супом, ухой, молоком.

Сканцы

Технология приготовления теста и начинок такая же, как в рецепте «Калитки». Раскатанные сканцы покрыть начинкой, затем согнуть пополам и защипнуть края блюдцем. После этого жарить сканцы на сковороде в масле.

Едят сканцы, макая в растопленное сливочное масло или подогретую сметану. Запивают холодным молоком.

Кулебяка с грибами

- Мука пшеничная – 800 г
- Сахар – 1,5 столовой ложки
- Масло подсолнечное – 2 столовые ложки
- Дрожжи – 15 г
- Яйцо – 1 шт.
- Лук репчатый – 3 шт.
- Грибы соленые – 750 г

Развести в теплой воде дрожжи, добавить сахар, подсолнечное масло, вылить в муку и замесить тесто. Поставить его для брожения в теплое место, обминая пару раз.

Готовое тесто раскатать в полоску шириной 20 см и толщиной 1 см. На середину полосы уложить фарш из рубленых соленых грибов и мелко нашинкованного лука. Края теста соединить и защипнуть. Кулебяку выложить на противень, смазать яйцом и выпекать.

Кисель овсяный

- Крупа «Геркулес» – 150 г
- Вода – 500 мл
- Молоко – 450 мл
- Масло сливочное – 2 чайные ложки
- Соль

Крупу «Геркулес» залить теплой водой и выдержать сутки в

теплом месте. Смесь процедить, жидкость посолить и варить, часто помешивая, до загустения. В горячий кисель положить сливочное масло. Затем разлить его в формы и охладить. Подать с молоком. При желании можно посыпать сахаром.

Из удмуртской кухни

Салат «Зуринскиий»

- ♦ Редька – 2 шт.
- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Огурцы свежие – 2шт.
- ♦ Лук зеленый – 100 г
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Соль, сахар, уксус, петрушка (зелень)

Редьку очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, добавить нарезанные соломкой вареный картофель и свежие огурцы, нашинкованный зеленый лук. Заправить сметаной, добавив в нее по вкусу сахар и уксус. Салат украсить измельченной зеленью петрушки.

Суп со взбитым яйцом

- ♦ Солонина – 100 г
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Соль

Солонину отварить, вынуть, бульон процедить и дать снова закипеть. Очищенный картофель нарезать дольками, положить в кипящий бульон и варить до готовности. Перед окончанием варки в суп добавить нашинкованный лук и взбитые яйца. Готовый суп заправить сливочным маслом.

Суп с клецками

- ♦ Мясо – 250 г
- ♦ Картофель – 5 шт.
- ♦ Лук репчатый – 5 шт.
- ♦ Соль *Клецки:*
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ мука пшеничная – 3 столовые ложки
- ♦ вода холодная – 2 столовые ложки
- ♦ соль

Клецки: смешать воду с яйцом, солью, ввести в просеянную муку и замесить тесто немногим гуще сметаны.

Мясо залить холодной водой, поставить на плиту, довести до

кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить почти до готовности. Затем добавить картофель, нарезанный ломтиками. За 5 минут до готовности ввести клецки (ишкем), отделяя их от теста ложкой. В последнюю очередь в суп положить нашинкованный лук, посолить, довести до кипения.

Суп с горохом

- ♦ Мясо (свинина) – 200 г
- ♦ Горох – 1 стакан
- ♦ Картофель – 6 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Лавровый лист, перец горошком, соль

Свинину нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев, всыпать промытый и предварительно замоченный горох и варить до готовности. Затем опустить в суп картофель, нарезанный дольками. Перед окончанием варки добавить репчатый лук, перец, лавровый лист.

Суп с мясом и овощами

- ♦ Баранина – 200 г
- ♦ Картофель – 4 шт.
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Соль

Мясо жирной баранины вместе с косточкой залить холодной водой, поставить на плиту, дать закипеть, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности. Когда мясо сварится, опустить в бульон картофель, нарезанный дольками. В конце варки добавить нарезанную соломкой морковь, нашинкованный лук, соль.

Суп с лапшой

- ♦ Мука ржаная – 100 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Горох – 150 г
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Масло топленое – 100 г
- ♦ Кости – 750 г
- ♦ Мясо (баранина) – 250 г

♦ Соль, петрушка (зелень)

Обычно лапшу (нугыли) делают из оставшегося дрожжевого теста. В тесто добавить ржаную муку второго сорта, яйцо и сливочное масло, тесто вымесить, раскатать в жгут толщиной 5 мм и отрывать кусочками длиной около 2 см. Чтобы они не слиплись вместе, их нужно обвалять в муке.

Кости порубить и вместе с мясом залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении до готовности.

Горох перебрать, промыть, замочить, положить в готовый мясной бульон и варить до полуготовности. Затем добавить картофель, нарезанный кубиками, опустить нугыли, довести суп до кипения, добавить соль, пассерованные морковь и лук и варить до готовности. При подаче в тарелку кладут мясо и зелень.

Уха

♦ Рыба – 1 кг
♦ Картофель – 5 шт.
♦ Вода – 3 л
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Соль

Воду довести до кипения, положить в нее рыбу, посолить и варить на слабом огне 25 минут (в зависимости от величины рыбы). Отваренную рыбу вынуть на тарелку, а в оставшийся бульон положить картофель, нарезанный кубиками, и мелко нарубленный лук. К концу варки заправить уху взбитым яйцом.

Суп из молодой крапивы

♦ Крапива – 100 г
♦ Бульон мясной – 1,5 л
♦ Крупа (овсяная, перловая или пшено) – 50 г
♦ Сметана – 3 столовые ложки
♦ Соль

Молодые ростки крапивы промыть в проточной воде, обдать кипятком и мелко нарезать. В мясной бульон положить тщательно промытую крупу и варить 10 минут, после чего добавить крапиву и посолить. Варить еще 10 минут.

Суп подать горячим со сметаной.

Суп из щавеля

♦ Щавель – 150 г
♦ Крупа (пшеничная, овсяная или перловая) – 0,5 стакана
♦ Бульон мясной – 2 л
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Соль

Щавель перебрать, промыть в проточной воде и нашинковать. В мясной бульон положить тщательно промытую крупу и варить 10 минут, после чего добавить щавель и посолить. Варить еще 10 минут.

Суп подать горячим со сметаной.

Суп из весенних побегов борщевика

♦ Борщевик – 150 г
♦ Крупа (пшеничная, овсяная или перловая) – 0,5 стакана
♦ Бульон мясной – 1,5 л
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Соль

Свежие (весенние) ростки борщевика промыть, обдать горячей водой и мелко нашинковать. В мясной бульон положить тщательно промытую крупу и варить 10 минут, после чего добавить борщевик и посолить. Варить еще 10 минут.

Суп подать горячим со сметаной.

Суп из молодых листьев свеклы

♦ Свекла (листья) – 150 г
♦ Крупа – 0,5 стакана
♦ Бульон мясной – 2 л
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Соль

Этот суп готовят в начале лета из молодых листьев свеклы. Зелень хорошо промыть и нашинковать. В мясной бульон положить приготовленные листья свеклы, дать закипеть, затем положить любую крупу, нашинкованный лук и варить 15 минут.

Суп подать горячим со сметаной.

Вареные яйца в растопленном масле

♦ Яйца – 8 шт.
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Соль

Яйца варить в течение 5 минут (вкрутую), очистить и

разрезать пополам. Положить половинки яиц разрезом вверх в глубокую тарелку, слегка посолить только желтки и залить растопленным сливочным маслом.

Подать сразу же, пока масло не застыло.

Курегпуз табань

- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Лук зеленый – 50 г
- ♦ Грибы отваренные – 100 г
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Соль

Отваренные грибы и мелко нашинкованный лук слегка подрумянить на слабом огне на масле, залить взбитым с солью яйцом и поставить в духовку на 15 минут.

Кокрок

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 350 г
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ вода, соль

Фарш:

- ♦ репа – 450 г
- ♦ мак или семя конопли – 3 столовые ложки
- ♦ соль – 1 чайная ложка
- ♦ масло – 1 столовая ложка

Фарш: репу очистить, мелко порубить, смешать с маком или семенами конопли, добавить соль.

Из муки, воды, яйца и соли замесить пресное тесто и раскатать его в круглые лепешки. Из них налепить большие пельмени с фаршем из репы, разложить их на противне, смазать растопленным сливочным маслом и выпекать в духовке до готовности.

Капуста с говядиной

- ♦ Капуста свежая – 800 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Мясо (говядина) – 500 г
- ♦ Крупа (перловая или ячневая) – 50 г
- ♦ Масло сливочное – 30 г
- ♦ Мука пшеничная – 50 г
- ♦ Сметана – 125 г

♦ Яйца – 5 шт.
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Соль

Из кочана капусты вырезать кочерыжку и отварить капусту в подсоленной воде. Затем охладить и разобрать на листья.

Сварить перловую или гречневую кашу. Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и обжарить на сковороде вместе с кашей до полуготовности, посолить.

Капустные листья слегка отбить и положить на дно смазанного жиром и посыпанного сухарями противня. На них выложить часть фарша, полить льезоном, затем снова слой капусты и т. д. Сверху залить подсоленной сметаной и поставить в духовку. Готовое блюдо нарезать на порции, посыпать измельченной зеленью. Подать со сметанным соусом.

Блинчики с фаршем

♦ Мука пшеничная – 400 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Молоко – 800 мл
♦ Крупа (гречневая или перловая) – 200 г
♦ Горох – 200 г
♦ Мясо гусиное – 1 кг
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Перец, соль

Гуся порубить, залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне до готовности. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

На гусином бульоне отдельно сварить гречневую или перловую кашу и гороховое пюре. Кашу и пюре соединить, добавить мелко нарезанную отварную гусятину, пассерованный лук, соль и перец.

Яйца взбить, добавить половину молока, соль и постепенно, при непрерывном помешивании, всыпать муку. Затем добавить остальное молоко и вымешать однородное тесто. Выпечь блины, на середину каждого положить фарш, края завернуть. Подать, полив растопленным маслом.

Пельмени с картофелем

Тесто:
♦ мука пшеничная – 700 г
♦ вода – 1,5 стакана
♦ яйцо – 1 шт.

♦ соль

Начинка:

♦ картофель – 7 шт.

♦ молоко – 0,5 стакана

♦ масло сливочное – 1,5 столовой ложки

♦ яйцо – 1 шт.

♦ соль

Начинка: картофель очистить, залить подсоленной горячей водой, отварить до готовности, просушить и протереть. Добавить масло, посолить и, помешивая, постепенно влить горячее молоко и яйцо. Все тщательно перемешать.

Тесто: из муки, воды, яиц и соли замесить не очень крутое тесто. Накрыть его салфеткой и дать постоять 30 минут. Затем перемесить, раскатать в пласт, рюмкой вырезать кружки, положить в середину каждого начинку, края защипнуть, загнуть, но противоположные концы не соединять.

Готовые пельмени варить в подсоленной воде 5 минут.

К столу подать со сливочным маслом.

Пельмени с творогом

Тесто:

♦ мука пшеничная – 700 г

♦ вода – 1,5 стакана

♦ яйцо – 1 шт.

♦ соль *Начинка:*

♦ творог – 500 г

♦ яйцо – 1 шт.

♦ лук зеленый – 250 г

♦ соль

Начинка: творог протереть сквозь сито, добавить яйцо, мелко нашинкованный зеленый лук, соль. Все тщательно перемешать.

Тесто: из муки, воды, яиц и соли замесить не очень крутое тесто. Накрыть его салфеткой и дать постоять 30 минут. Затем раскатать в пласт, рюмкой вырезать кружки, положить в середину каждого начинку, края защипнуть, загнуть, но противоположные концы не соединять.

Готовые пельмени варить в подсоленной воде в течение 5 минут. К столу подать с растопленным сливочным маслом.

Котлеты по-деревенски

♦ Говядина – 400 г

♦ Свинина – 400 г

♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Сухари – 50 г
♦ Белки яичные – 5 шт.
♦ Картофель – 1,5 кг
♦ Капуста маринованная – 300 г
♦ Горошек зеленый – 200 г
♦ Перец, соль

Мякоть свинины и говядины вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить молоко, посолить, поперчить. Из полученного фарша сформовать котлеты, запанировать их в сухарях, обжарить, обмазать с обеих сторон взбитым в пену яичным белком и снова обжарить.

Гарнировать жареным картофелем, маринованной капустой и консервированным зеленым горошком.

Пыжем силь (мясо жареное)

♦ Корейка или окорок бараний – 800 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Масло топленое – 50 г
♦ Сметана – 50 г
♦ Уксус – 3 столовые ложки
♦ Перец, соль

Баранью корейку или окорок мариновать 6 часов в уксусе, затем натереть солью, обжарить на сковороде до румяной корочки, смазать сметаной, добавить пассерованные морковь и лук и поставить в духовку.

Готовое мясо нарезать на порции и подать с гречневой кашей, солеными огурцами, посыпав укропом.

Студень

♦ Субпродукты (ноги, губы, уши животных) – 1 кг
♦ Чеснок – 1 некрупная головка
♦ Соль

Субпродукты опалить, тщательно обработать, вымыть и порубить. Затем залить холодной водой и варить не менее 6 часов. Бульон считается готовым только тогда, когда мясо легко отделяется от костей. Мясо вынуть, отделить его от костей и очень мелко порубить. Измельченное мясо снова положить в бульон и довести до кипения. После снятия с огня добавить мелко нарезанный чеснок и соль.

Студень разлить в формы, остудить и поставить в

холодильник.

Вареники с редькой

- ♦ Редька – 600 г
- ♦ Мука пшеничная – 200 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Сметана – 120 г
- ♦ Соль

Начинка: редьку натереть на мелкой терке и залить кипятком для удаления горечи. Затем массу отжать, посолить, смешать со сливочным маслом и мелко нашинкованным вареным яйцом.

Замесить эластичное тесто из просеянной муки на теплой подсоленной воде (без яйца). Раскатать его, нарезать в виде кружочков, на каждый положить фарш, края защипнуть. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду, помешать и варить, не накрывая, 5 минут.

Подать со сметаной.

Шекера

- ♦ Мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ Масло – 50 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Соль, вода

Из муки, яйца, 1 столовой ложки сливочного масла, соли и воды замесить крутое пресное тесто. Оно должно быть как можно более твердым и рассыпчатым. Затем раскатать его в жгут толщиной с палец, разрезать наискосок, положить на противень, смазанный маслом. Запекать до затвердения.

Готовые изделия смазать растопленным сливочным маслом.

Быскыли

- ♦ Мука пшеничная – 250 г
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Соль, сода на кончике ножа

Смешать муку, молоко, растопленное сливочное масло, яйца, соль и соду. Все тщательно перемешать, чтобы не было комков. Тесто выложить на обильно смазанную маслом сковороду, разровнять, украсить по желанию. Выпекать до готовности в

духовке.

Табани

- Мука пшеничная – 500 г
- Крупа «Геркулес» – 1 столовая ложка
- Яйца – 2 шт.
- Молоко или вода – 600 мл
- Сахар – 1 чайная ложка
- Масло сливочное или маргарин – 25 г
- Дрожжи – 25 г, соль *Для зырета:*
- молоко – 1 стакан
- мука пшеничная – 1 столовая ложка
- соль

В теплой воде или молоке (35 °С) растворить сахар, соль, дрожжи, добавить муку, яйца и размешать до образования однородной массы, затем положить растопленный маргарин. Тесто поставить в теплое место на 2 часа. В процессе брожения его нужно обмять несколько раз, чтобы вышел углекислый газ, а масса насытилась кислородом. Тесто должно быть жидким. В готовое тесто добавить «Геркулес» и перемешать.

Из получившейся массы выпекать обычные блины. Табани обязательно намазать растопленным сливочным маслом. Едят табани, макая в зырет.

Зырет: молоко и муку смешать, вскипятить, посолить и, когда масса загустеет, быстро снять с огня и охладить.

Можно также приготовить зырет из яиц с молоком: взбить яйца с мукой, солью и молоком и при непрерывном помешивании довести до кипения; когда масса загустеет, немедленно убрать с огня и охладить.

Подают зырет всегда в холодном виде.

Кыстыбей

- Мука пшеничная – 2 стакана
- Вода – 2 стакана
- Яйцо – 1 шт.
- Соль

Для пшенной каши:

- пшено – 0,5 стакана
- молоко – 1 стакан
- масло сливочное – 2 столовые ложки
- соль – $^1/_4$ чайной ложки
- сахар – $^1/_4$ столовой ложки

Пшенная каша: пшено тщательно промыть в холодной воде, так как при длительном хранении оно приобретает горьковатый привкус. Крупу засыпать в кипящую подсоленную воду и варить около 20 минут на слабом огне. Затем воду слить, залить кашу горячим молоком, посолить, посыпать сахаром и теперь уже варить до готовности. Чтобы каша упрела, кастрюлю следует плотно закрыть и поставить на водяную баню или в духовку. Заправить сливочным маслом.

Из муки, воды, яйца и соли замесить пресное тесто, раскатать из него кружочки диаметром 7 см, но как можно тоньше. Кыстыбеи выложить на противень, смазанный маслом и запечь в духовке до вздутия. Готовые изделия выложить на блюдо, обильно смазать растопленным сливочным маслом с двух сторон. На каждую лепешку положить по 2 столовой ложки горячей пшенной каши, размазать ее, сложить кыстыбей пополам и подать к столу.

Мильым с кашей

- ♦ Мука пшеничная – 350 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Вода – 2 стакана
- ♦ Соль *Начинка:*
- ♦ мясо птицы отваренное – 100 г
- ♦ каша пшенная – 2 стакана
- ♦ масло – 20 г
- ♦ соль

Начинка: сварить пшеничную кашу из 1 стакана крупы, соли и 3 стаканов воды, смешать ее с хорошо разваренными кусочками мяса птицы, посолить.

Смешать муку, яйцо, воду и соль и сбить жидкое тесто. Испечь тонкие блины, выкладывая их друг на друга и не смазывая маслом. Затем блины разложить на ровной поверхности, размазать по 2 столовые ложки каши на каждом блине и свернуть рулетом. Сверху обильно смазать маслом.

Едят мильым в горячем виде.

Пирог с мясом и картофелем

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 3 стакана
- ♦ молоко или вода – 1 стакан
- ♦ масло – 2 столовые ложки
- ♦ сахар – 1,5 столовой ложки

♦ яйца – 1,5 шт.
♦ соль – 0,5 чайной ложки
♦ дрожжи – 15 г *Начинка:*
♦ картофель – 5 шт.
♦ мясо – 300 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ масло – 1 столовая ложка
♦ соль

Начинка: мясо и лук пропустить через мелкую решетку мясорубки. Картофель очистить и нарезать соломкой. Перемешать картофель с мясом, добавить яйцо, посолить.

Тесто: в посуду налить подогретое до 40 ˚С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, сахар, яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленное масло. Посыпать тесто мукой, накрыть полотенцем и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Готовое тесто разделить на два равных куска, каждый раскатать в ровную лепешку толщиной 3–4 см. Одну лепешку положить на противень, смазанный маслом, разложить ровным слоем начинку и накрыть другой лепешкой. Чтобы пирог получился румяным, надо смазать верх растопленным маслом. В двух местах сделать проколы ножом для выхода пара и поставить в горячую духовку на 30 минут.

Свекольный пирог

Тесто:
♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ молоко или вода – 1 стакан
♦ масло – 2 столовые ложки
♦ сахар – 1,5 столовой ложки
♦ яйцо – 1 шт.
♦ соль – 0,5 чайной ложки
♦ дрожжи – 15 г
Начинка:
♦ свекла – 300 г
♦ сахар – 3 чайные ложки
♦ соль – 1 чайная ложка
♦ масло – 20 г

Начинка: свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить сахар и соль.

Тесто: в посуду налить подогретое до 40 °С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, сахар, яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленное масло. Посыпать тесто мукой, накрыть полотенцем и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Готовое тесто разделить на два равных куска, каждый раскатать в ровную лепешку толщиной 3 см. Одну лепешку положить на противень, смазанный маслом, разложить ровным слоем начинку и накрыть другой лепешкой. Чтобы пирог получился румяным, надо смазать верх растопленным маслом. В двух местах сделать проколы ножом для выхода пара и поставить в горячую духовку на 30 минут.

Рыбный пирог

Тесто:

- мука пшеничная – 3 стакана
- молоко или вода – 1 стакан
- масло – 2 столовые ложки
- сахар – 1,5 столовой ложки
- яйцо – 1 шт.
- соль – 0,5 чайной ложки
- дрожжи – 15 г *Начинка:*
- рыба – 300 г
- лук репчатый – 3 шт.
- картофель – 5 шт.
- масло – 20 г
- соль, уксус, масло подсолнечное, зелень

Начинка: рыбу выпотрошить, вымыть, нарезать кусками, обмакнуть в раствор уксуса. Картофель очистить, вымыть и нарезать соломкой. Репчатый лук мелко нашинковать.

Тесто: в посуду налить подогретое до 40 °С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, сахар, яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленное масло.

Посыпать тесто мукой, накрыть полотенцем и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Готовое тесто разделить на два равных куска, каждый раскатать в ровную лепешку толщиной 3 см. Одну лепешку положить на противень, смазанный маслом, разложить рыбу,

вокруг поместить картофель, нарезанный соломкой, нашинкованный лук, зелень, посолить, добавить подсолнечное масло и накрыть другой лепешкой. Чтобы пирог получился румяным, надо смазать верх растопленным маслом. В двух местах сделать проколы ножом для выхода пара и поставить в горячую духовку. После выпечки еще раз смазать маслом.

Пирог с грибами

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 3 стакана
- ♦ молоко или вода – 1 стакан
- ♦ масло – 2 столовые ложки
- ♦ сахар – 1,5 столовой ложки
- ♦ яйцо – 1шт.
- ♦ соль – 0,5 чайной ложки
- ♦ дрожжи – 15 г *Начинка:*
- ♦ грибы – 200 г
- ♦ лук репчатый – 3 шт.
- ♦ картофель – 5 шт.
- ♦ масло – 20 г
- ♦ соль

Начинка: свежие грибы тщательно обработать, промыть и пропустить через мясорубку с крупной решеткой вместе с луком. Массу слегка поджарить. Картофель очистить, нарезать соломкой и смешать с грибами.

Тесто: в посуду налить подогретое до 40 °С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, сахар, яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленное масло.

Посыпать тесто мукой, накрыть полотенцем и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Готовое тесто разделить на два равных куска, каждый раскатать в ровную лепешку толщиной 3 см. Одну лепешку положить на противень, смазанный маслом, разложить ровным слоем начинку и накрыть другой лепешкой. Чтобы пирог получился румяным, надо смазать верх растопленным маслом. В двух местах сделать проколы ножом для выхода пара и поставить в горячую духовку.

Пирог с печенью

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ дрожжи – 20 г
♦ молоко или вода – 200 мл
♦ яйцо – 1 шт.
♦ масло – 25 г
♦ сахар – 2 чайные ложки
♦ соль *Начинка:*
♦ печень – 300 г
♦ лук зеленый – 50 г
♦ сало свиное – 50 г
♦ масло – 20 г
♦ соль

Начинка: печень хорошо промыть и отварить до готовности. Посолить перед концом варки. Готовую печень мелко порубить, добавить нашинкованный лук и мелко нарезанное свиное сало.

Тесто: муку просеять. Часть молока или воды слегка подогреть и развести дрожжи. Всыпать 200 г муки и тщательно размешать, чтобы не было комков, поставить в теплое место для брожения. Когда объем опары увеличится вдвое (через 3 часа), добавить остальную жидкость, муку, яйцо, масло, соль и сахар и замесить тесто. Посыпать его мукой, накрыть полотенцем и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Из теста раскатать лепешки. На каждую лепешку положить начинку и защипнуть. Изделия положить на противни, дать подняться и поставить в духовку. Чтобы пирожки были румяными, смазать их растопленным маслом.

Из бурятской кухни

Суп-лапша по-бурятски

- ♦ Баранина – 400 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Петрушка – 20 г
- ♦ Соль

Для домашней лапши:

- ♦ мука пшеничная – 150 г
- ♦ вода – 30 г
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ соль

Лапша: просеянную муку высыпать горкой на доску, сделать в ней углубление, влить туда холодную воду, добавить яйцо, соль и замесить довольно крутое тесто. Разрезать его на несколько кусочков, скатать их в шарики и оставить под полотенцем на 15 минут, после чего раскатать в пласты толщиной 1 мм. Пласты посыпать мукой и оставить для подсыхания на 15 минут. Затем сложить их один на другой, нарезать лентами шириной 5 см и каждую ленту мелко нашинковать. Готовую лапшу обсушить, сложить в сито и просеять муку.

Баранью грудинку с костями разрубить на куски по 40 г, залить холодной водой и варить до полуготовности. Затем положить морковь, репчатый лук, петрушку и продолжать варку.

Лапшу отварить в отдельной посуде до полуготовности, отцедить и выложить в бульон за 10 минут до готовности. При подаче посыпать мелко нашинкованным сырым репчатым луком.

Курица в желе

- ♦ Мякоть куриная (вареная) – 300 г
- ♦ Перец сладкий – 5 г
- ♦ Молоко – 20 г
- ♦ Желатин – 4 г
- ♦ Вода (для желатина) – 17 г
- ♦ Майонез – 10 г
- ♦ Соль

Вареную мякоть кур без кожи пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный перец, кипяченое молоко, предварительно замоченный, при помешивании доведенный до

кипения, охлажденный и процеженный желатин. Затем ввести майонез, тщательно взбить, выложить в форму и охладить. Перед подачей форму на $^2/_3$ объема опустить на несколько секунд в горячую воду, выложить содержимое формы на порционную тарелку и гарнировать свежими отварными или маринованными овощами. Готовое блюдо можно украсить овощами.

Рулет из цыплят с омлетом «Радуга»

- ♦ Цыплята бройлерные (сырая мякоть) – 300 г
- ♦ Шпик – 20 г
- ♦ Чеснок – 2 дольки
- ♦ Соль

Для омлета:

- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ молоко – 1 столовая ложка
- ♦ маргарин – 4 г
- ♦ овощи свежие или вареные для гарнира, соль

У обработанных тушек цыплят отделить мякоть с кожей, отбить, посыпать солью, мелкорубленым чесноком, сверху уложить омлет из белка, тонкий ломтик шпика, омлет из желтка, свернуть в виде рулета и перевязать шпагатом. Подготовленный рулет варить 25 минут в подсоленном бульоне (полученном от варки костей цыплят). Еще теплый рулет положить под пресс для придания формы. Готовый рулет нарезать ломтиками, предварительно сняв шпагат.

Подать в холодном виде с гарниром из свежих или вареных овощей.

Сметана с черемухой и сахаром

- ♦ Черемуха молотая – 10 г
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Сахар – 25 г
- ♦ Сметана – 75 г

Молотую черемуху заварить кипятком, добавить сахар и отдельно подать сметану.

Из кухни народов Урала

Суп с гречневой крупой и грибами по-уральски

- ♦ Картофель – 400 г
- ♦ Крупа гречневая – 120 г
- ♦ Грибы – 240 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана – 80 г
- ♦ Петрушка (зелень), перец, соль

В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный кубиками, дать закипеть, затем добавить гречневую крупу, свежие грибы, нарезанные лапшой, поджаренный на сливочном масле репчатый лук, соль. Суп варить до готовности.

Готовый суп заправить сметаной, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Уральская похлебка

- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Грибы свежие – 100 г
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Рыба – 300 г
- ♦ Соль

Картофель и морковь очистить, вымыть и нарезать кубиками. Свежие грибы отварить до готовности. Лук мелко нашинковать и поджарить на масле. Подготовленные продукты положить в порционные горшочки с кипящим бульоном, добавить порционные куски рыбы (по 2–3 на порцию) и варить до полной готовности.

При подаче на стол похлебку посыпать зеленью.

Картофельные котлеты с квашеной капустой

- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Капуста квашеная – 400 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Жир – 2 столовые ложки

♦ Сухари панировочные – 100 г
♦ Перец, соль

Картофель отварить в мундире и, пока не остыл, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить порубленную квашеную капусту, обжаренный репчатый лук, яйцо, посолить и поперчить. Из получившейся смеси сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и жарить в жире с обеих сторон до румяной корочки.

Мясо по-уральски

♦ Говядина – 800 г
♦ Шпик – 150 г
♦ Сметана – 50 г
♦ Жир – 50 г
♦ Перец, соль

Мясо нарезать на куски толщиной 2 см и отбить. На отбитый кусок положить мелко нарезанный шпик и рубить ножом до соединения шпика с мясом. Изделиям придать овальную форму, посолить, поперчить, смазать сметаной и жарить до готовности.

На гарнир подать жареный картофель.

Жаркое в горшочке

♦ Говядина – 800 г
♦ Картофель – 900 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Горшек зеленый – 50 г
♦ Грибы отварные – 200 г
♦ Петрушка – 2 корня
♦ Жир – 50 г
♦ Бульон – 400 мл
♦ Соль

Говядину нарезать кусочками, слегка обжарить, положить в порционные горшочки, добавить картофель, нарезанный кубиками, морковь, поджаренный репчатый лук, петрушку, отварные грибы, зеленый горошек, бульон, соль. Горшочки накрыть крышечками и тушить в духовке до готовности.

На стол подать в тех же горшочках.

Биточки, тушенные с хреном

♦ Говядина – 1 кг
♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Вода – 150 мл
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Хрен – 200 г
♦ Горчица – 50 г
♦ Батон – 200 г
♦ Бульон – 300 г
♦ Соль

Мясо пропустить дважды через мясорубку, добавить мелко нашинкованный лук, яйцо, соль, перец, воду, хорошо взбить, сформировать биточки. Смазать смесью мелко натертого хрена, горчицы и обвалять в белых сухарях. Обжарить, добавить бульон и тушить.

Подать с вареным картофелем, малосольными огурцами.

Печень в горшочке

♦ Печень – 600 г
♦ Грибы жареные – 200 г
♦ Лук пассерованный – 120 г
♦ Картофель жареный – 400 г
♦ Сметана – 400 г
♦ Соль

Печень порезать ломтиками, обвалять в муке, обжарить, добавить жареные грибы, пассерованный лук, жаренный кубиками картофель, сметану, соль, перец. Горшочек закрыть крышкой из теста, запечь до румяного цвета крышки.

Сальники с печенкой

♦ Сало свиное – 500 г
♦ Печень – 250 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло слвочное – 50 г
♦ Перец, соль

Печень отварить и пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, перец, соль. Свиное сало порезать тонкими ломтиками, слегка отбить так, чтобы получилась тонкие лепешки в виде капустного листа. На эти «листочки» положить фарш из печени и завернуть в виде голубцов. Изделия положить швом вниз на раскаленную сковороду и обжарить с обеих сторон до готовности.

Подать с картофелем в любом виде и овощным салатом.

Закуска из рыбы «Уральская»

♦ Рыба – 500 г
♦ Лук жареный – 100 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Майонез, зелень, соль *Заливка:*
♦ майонез – 150 г
♦ желатин – 10 г
♦ бульон рыбный – 2 стакана
♦ соль

Заливка: бульон процедить, добавить в него желатин, предварительно размоченный в холодной воде, соль и довести до кипения при помешивании. Половину слегка теплого желе смешать с майонезом.

Рыбу сварить, охладить, отделить от костей. Мякоть пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный поджаренный репчатый лук, вареный протертый желток яиц, соль, перец, заправить майонезом и все тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать изделия в виде котлет и разложить их на блюдо.

Смесью майонеза с желе залить рыбные котлеты, украсить зеленью, белком яиц и залить второй половиной желе без майонеза. Блюдо поставить в холодильник для застывания.

Рыба по-свердловски на углях

♦ Филе рыбное – 1 кг
♦ Коньяк – 5 чайных ложек
♦ Перец черный молотый, соль

Филе нарезать порционными кусками, поперчить, посолить, сбрызнуть коньяком и оставить для маринования на 3 часа. Затем нанизать кусочки рыбы на шпажки и жарить на углях.

Подать к столу с овощами, обильно приправленными чесноком.

Уральский хворост

♦ Мука пшеничная – 700 г
♦ Яйца – 10 шт.
♦ Сахар – 75 г
♦ Масло топленое – 500 г
♦ Соль

Смешать муку, яйца, сахар и соль и тщательно вымешать. Тесто должно быть немного мягче, чем для домашней лапши. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать кружочки разного размера, уложить их один на другой, начиная с самого большого.

Середину каждого кружка смазать яйцом, пальцем надавить в центре и обжарить в большом количестве топленого масла до бледно-желтого цвета.

Готовый хворост вынуть, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Из кухни народов Коми

Редька, тертая с морковью

- ♦ Редька – 350 г
- ♦ Морковь – 300 г
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Уксус – 2 чайные ложки
- ♦ Сахар – 1 чайная ложка
- ♦ Соль

Редьку и морковь очистить, натереть на крупной терке, посолить, добавить сахар и уксус, заправить сметаной и тщательно перемешать.

Грибы соленые со сметаной

- ♦ Грибы соленые – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сметана – 2 столовые ложки

Соленые грибы промыть, отжать, нарезать на 3–4 части, смешать с мелко нарубленным репчатым луком и заправить сметаной.

Суп холодный грибной

- ♦ Квас хлебный – 600 мл
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Лук зеленый – 50 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Горчица – 1 чайная ложка
- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Грибы сушеные – 75 г
- ♦ Соль

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 3 часа, а затем отварить их в той же воде, вынуть и мелко нашинковать. Картофель отварить и нарезать ломтиками, репчатый лук измельчить, яйца мелко порубить, зеленый лук нашинковать. Все компоненты соединить, залить квасом, заправленным горчицей и солью.

Суп заправить сметаной.

Коми борщ

♦ Говядина – 200 г
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Свекла – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Пшено – 1 столовая ложка
♦ Простокваша или кефир – 150 г
♦ Сметана – 1 столовая ложка
♦ Перец черный молотый, лавровый лист, соль

Варят борщ в глиняном горшке.

Говяжью грудинку разрубить на кусочки по 50 г, залить холодной водой и варить 40 минут. Затем положить пшено, нарезанные тонкими ломтиками морковь, свеклу, картофель, а перед концом варки – кефир и специи (лавровый лист, черный молотый перец), соль. Подать блюдо в той же посуде.

Перед подачей посыпать рубленым репчатым луком и заправить сметаной.

Оленина тушеная с картофелем

♦ Оленина – 450 г
♦ Картофель – 450 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Жир олений – 30 г
♦ Брусника или клюква – 150 г
♦ Перец молотый черный, соль

Оленину нарезать на куски, положить в смазанный жиром глиняный горшочек и тушить в духовке в собственном соку до полуготовности. Затем добавить крупно нарезанный картофель, нашинкованный лук, влить немного воды или бульона и продолжать тушить. Через 10 минут положить размятые ягоды брусники или клюквы, заправить солью, черным молотым перцем и тушить до готовности.

Из якутской кухни

Салат «Индигирка»

- ♦ Рыба речная – 1 тушка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Перец черный молотый, соль

Свежезамороженную рыбу отделить от костей, нарезать небольшими кубиками, репчатый лук нарезать мелко и соединить с рыбой, все это залить 2 столовыми ложками растительного масла, посыпать щепоткой соли и перца и все тщательно перемещать. Салат поставить в морозильник на 30 минут и употреблять в замороженном виде.

Ойогос (вареное мясо)

- ♦ Конина, грудинка – 1 кг
- ♦ Соль

Грудинку отваривать до тех пор, пока в месте прокола не будет выделяться светлый сок, посолить. Затем мясо нарезать на порции (с косточкой) и подать в горячем или холодном виде.

Жареный таман

- ♦ Жеребятина жирная (межреберная часть) – 1 кг
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Жир кулинарный, соль, перец черный молотый

Жеребятину освободить от наружного плотного слоя, промыть в холодной воде, нарезать на тонкие широкие куски, слегка отбить, с обеих сторон посыпать солью, обвалять в муке, перемешанной с молотым перцем, и обжарить на сковороде в разогретом кулинарном жире до готовности.

Таман всегда готовят перед самой едой. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

На гарнир можно подать жареный картофель.

Жеребятина в кляре

- ♦ Жеребятина – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Кислота лимонная или уксус 3 %-ный, перец, соль

Кляр:

♦ молоко – 80 г

♦ мука пшеничная – 4 столовые ложки

♦ яйца – 2 шт.

♦ соль

Пашину или покромку освободить от грубых сухожилий, излишнего жира и закраин, оставить поверхностную пленку, промыть, нарезать брусочками длиной 3 см, посолить, поперчить, посыпать нашинкованным луком, сбрызнуть лимонной кислотой или столовым уксусом, оставить на 30 минут.

Кляр: в молоко добавить яйца, муку, соль и замесить жидкое тесто.

Каждый замаринованный кусочек жеребятины наткнуть на вилку, обмакнуть в тесто, сразу переложить на сковороду, жарить в большом количестве жира (во фритюре).

Подать с гарниром из жареного картофеля.

Жеребятина в тесте

♦ Вырезка из задней ноги – 1,5 кг

♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Перец, соль

Тесто:

♦ простокваша – 2 стакана

♦ масло сливочное – 20 г

♦ мука, соль

Вырезку обмыть в холодной воде, натереть солью со всех сторон и оставить на 30 минут. Затем мясо слегка поперчить и обсыпать измельченным луком.

Тесто: в простоквашу добавить сливочное масло, посолить и всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое тесто.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, положить мясо, загнуть края пласта и соединить. Мясо, завернутое в тесто, уложить на лист, смазанный маслом или жиром, и запекать в духовке на среднем огне. Через 1,5 часа тесто отделить от мяса, а соком, вытекшим на лист, равномерно полить мясо, затем поставить в духовку до образования легкой румяной корочки.

Готовое мясо выложить на блюдо, нарезать на порционные кусочки и подать с гарниром из жареного картофеля.

Хаан (кровяная колбаса)

♦ Свежая говяжья или конская кровь

♦ Кишки, соль

Свежую кровь поставить для отстоя. Взять верхнюю жидкую часть, заполнить ею жирную кишку и завязать с обоих концов. Полученную кровяную колбасу опустить в соленую горячую воду и отварить на слабом огне. В процессе варки нужно следить за тем, чтобы хаан не лопнула. Огонь должен быть слабым. Хаан нельзя переваривать. Готовность определяют, надавливая пальцем. Если при этом ощущается загустение крови, то колбасу можно проткнуть деревянной палочкой или вилкой. Когда при протыкании хаана выделяется прозрачный сок, то колбасу вынимают и нарезают острым ножом. Готовое кушанье вкуснее есть горячим.

Чохуча

♦ Печень крупного рогатого скота, сальник

♦ Репчатый лук, черный молотый перец, соль

Печень отварить и нарезать кусочками. Каждый из них положить посередине сырого, нарезанного в виде квадрата сальника, посыпать солью, перцем и мелко нашинкованным луком, завернуть его, нанизать на шпажку и прожарить над раскаленными углями. Готовую чохочу нарезать одинаковыми кусочками, выложить их на тарелки и подать горячими.

Гарнировать солеными огурцами.

Керчик (мусс)

♦ Сливки 30 %-ные – 500 г

♦ Ягоды свежие (клюква или брусника) – 50 г

Сливки смешать с ягодами и взбить в пену. Подать в креманках.

Чай по-якутски

♦ Чай – 2 г

♦ Молоко – 25 г

♦ Вода – 180 мл

♦ Сахар – 5 г

В кипящую воду положить чай, влить молоко и довести напиток до кипения.

Из латышской кухни

Деревенский завтрак

- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Жир – 30 г
- ♦ Ветчина – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Молоко – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Соль

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками и обжарить вместе с мелко нашинкованным луком. Яйца смешать с молоком, немного посолить, добавить нарезанную кубиками ветчину. Подготовленной массой залить картофель и запечь в духовке.

Салат «Рижский»

- ♦ Свинина или говядина вареная – 100 г
- ♦ Сельдь соленая (филе) – 50 г
- ♦ Картофель отварной – 2 шт.
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
- ♦ Огурцы соленые– 2 шт.
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Хрен – 1 корень
- ♦ Сметана – 1 столовая ложка
- ♦ Уксус – 0,5 чайной ложки
- ♦ Горчица готовая – 1 чайная ложка, соль

Мясо, филе сельди, картофель, яйца и яблоко нарезать кубиками и заправить соусом из сметаны, уксуса, горчицы и натертого хрена. Салат посолить по вкусу и украсить кружочками соленого огурца и дольками яблок.

Силькумайзес

- ♦ Сельдь соленая – 200 г
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Сосиски – 200 г
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт.
- ♦ Масло оливковое – 30 г

♦ Горчица сухая – 15 г
♦ Хлеб ржаной – 300 г
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Укроп (зелень) – 15 г
♦ Соль

Филе сельди замочить в молоке на 8 часов, мелко нарезать, перемешать с измельченными яйцами, оливковым маслом, горчичным порошком и укропом в однородную массу. Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, подсушить в духовке, намазать, не давая остыть, сливочным маслом, положить толстый слой селедочно-яичной массы и прикрыть ее тонкими полосками сосисок, нарезанными вдоль.

Суп молочный со свежей капустой

♦ Молоко – 1 л
♦ Вода – 3 стакана
♦ Морковь – 200 г
♦ Капуста свежая – 400 г
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Зелень, соль

Морковь нарезать соломкой, опустить в кипящую воду и отварить до полуготовности, добавить мелко нашинкованную капусту, картофель, нарезанный ломтиками, и варить до мягкости овощей. Затем влить молоко, довести до кипения, заправить сливочным маслом, посыпать измельченной зеленью.

Суп молочный с рыбой

♦ Рыба – 600 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень и зелень
♦ Молоко – 1,5 л
♦ Картофель – 800 г
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Соль

Рыбу отварить и отделить мякоть от костей. Мякоть вновь положить в бульон, опустить в него мелко нашинкованный репчатый лук, петрушку и нарезанный кубиками картофель. Варить 15 минут, затем влить горячее молоко, посолить по вкусу и довести до готовности.

Перед подачей на стол заправить сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Суп свекольный с фрикадельками

- Бульон мясной – 1,5 л
- Свекла – 800 г
- Морковь – 1 шт.
- Петрушка – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Томат-пюре – 1 столовая ложка
- Масло сливочное – 2 столовые ложки
- Мука пшеничная – 1 чайная ложка
- Сметана – 0,5 стакана
- Лавровый лист – 2 шт.
- Соль

Фрикадельки:

- говядина – 300 г
- лук репчатый – 1 шт.
- яйцо – 1 шт.
- сухари молотые – 4 столовые ложки
- перец, соль

Фрикадельки: мякоть говядины пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить яйцо, немного бульона или воды, молотые сухари, посолить, поперчить. Полученную массу хорошо выбить и влажными руками сформовать небольшие фрикадельки.

Свеклу отварить или запечь в духовке, очистить и натереть на крупной терке. Морковь, корень петрушки, лук очистить, мелко нашинковать и спассеровать на масле с добавлением томата-пюре.

В кипящий мясной бульон положить пассерованные с томатом овощи, фрикадельки и варить до готовности.

Суп посолить, заправить поджаренной мукой, разведенной небольшим количеством бульона, положить натертую свеклу, соль, лавровый лист и дать закипеть.

При подаче на стол заправить сметаной.

Суп из шпината и щавеля

- Бульон мясной – 1 л
- Шпинат – 250 г
- Щавель – 250 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Петрушка – 1 корень и зелень
- Масло сливочное – 1 столовая ложка

♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сметана – 4 столовые ложки
♦ Перец, соль

Шпинат и щавель тщательно промыть в проточной воде, мелко нашинковать и положить в кипящий мясной бульон, добавить слегка обжаренные морковь, лук, корень петрушки, соль, перец, лавровый лист и варить 15 минут.

Перед подачей на стол в тарелки с супом положить мелко нашинкованные яйца, заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Суп-пюре из курицы

♦ Курица – 1 тушка
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Перец черный – 3 горошины
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Соль

Тушку курицы порубить, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, положить целиком морковь, корень петрушки, лук, дать еще раз закипеть, уменьшить нагрев и варить до готовности мяса. В конце варки добавить соль, перец и лавровый лист.

Готовое мясо вынуть из бульона, отделить от костей и несколько раз пропустить через мясорубку. Бульон процедить, охладить до температуры 70 ˚С, опустить в него куриный фарш, заправить яйцом, растертым со сметаной.

Суп-пюре из свежих грибов

♦ Говядина (с костями) – 500 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Грибы белые или шампиньоны – 400 г
♦ Мука пшеничная – 3 столовые ложки
♦ Молоко – 1,5 стакана
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Желток яичный – 1 шт.
♦ Соль

Для сухариков:

♦ булка – 150 г

♦ масло сливочное – 2 столовые ложки

Мясо отделить от костей, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить при слабом нагреве 2 часа. Сваренное мясо вынуть, а кости продолжать варить еще около 1 часа. Затем бульон процедить.

Грибы тщательно промыть в проточной воде, нашинковать, положить в кастрюлю, добавить поджаренные морковь и лук, залить бульоном и, накрыв крышкой, варить около часа. Сваренные грибы пропустить через мясорубку, залить молочным соусом (муку поджарить на масле до светло-желтого цвета и разбавить молоком), варить 5 минут, затем протереть сквозь сито, посолить и еще варить несколько минут.

Полученную грибную массу залить бульоном, заправить взбитым яичным желтком, разбавленным бульоном.

Суп-пюре подать к столу с белыми сухариками.

Сухарики: с черствой булки или пшеничного хлеба снять корку, порезать мякиш мелкими кубиками и обжарить их на масле до зарумянивания.

Вецс-путра

♦ Крупа ячневая или перловая – 1 стакан

♦ Картофель – 500 г

♦ Треска – 500 г

♦ Молоко – 1,5 л

♦ Творог кислый – 1,5 стакана

♦ Сметана или простокваша – 1 стакан

♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Зеленый лук, укроп

Перловую крупу отварить в воде до мягкости. Ячневую крупу отварить лишь слегка, наполовину, не доводя до разбухания, или 2–3 раза залить кипятком, дать набухнуть, воду слить, затем доварить крупу в 0,5 л молока до полного разваривания.

Отварить картофель в мундире, очистить, размять в пюре, развести молоком.

Отварить рыбу в небольшом количестве воды (2 стакана) с мелко нарезанным луком. Отделить мякоть от костей, размять или пропустить через мясорубку, смешать с небольшим количеством процеженного бульона (0,5 стакана) в жиденькую кашицу.

Соединить кашу, пюре и рыбную кашицу вместе, равномерно перемешать, добавить творог, растертый со сметаной или простоквашей, и, если будет густовато, добавить оставшийся

рыбный отвар. Поставить в холодильник на сутки, в течение которых путра (каша) созреет и приобретет характерный для нее вкус.

Непосредственно перед подачей посыпать вецс-путру рубленым свежим укропом и зеленым луком. Солить не следует.

Скаба-путра

- ♦ Крупа ячневая – 0,5 стакана
- ♦ Вода – 500 мл
- ♦ Молоко – 2 стакана
- ♦ Простокваша – 1 стакан
- ♦ Сметана – 0,5 стакана

Ячневую крупу разварить до мягкости, растереть, взбить в суфле, смешать со сметаной и слегка подогреть, положить в горячую кашу простоквашу ложками, стараясь не взбалтывать ее, чтобы заварились комки, затем налить сырое молоко и дать путре прокиснуть. Солить не надо.

Подать с отварным картофелем.

Котлеты из гороха (фасоли)

- ♦ Горох (фасоль) – 300 г
- ♦ Масло сливочное – 25 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки,
- ♦ Сухари – 1,5 столовой ложки
- ♦ Жир для обжаривания – 50 г
- ♦ Соль

Горох или фасоль предварительно замочить в холодной воде, затем отварить до мягкости и дважды пропустить через мясорубку. Массу слегка охладить, добавить в нее мелко нашинкованный и поджаренный на масле репчатый лук, взбитое яйцо, муку, соль, и все тщательно перемешать.

Из приготовленной массы сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Комы гороховые

- ♦ Горох – 400 г
- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Шпик копченый – 100 г

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Конопля (семя) – 100 г
♦ Соль

Конопляная масса: семена конопли поджарить и 5 раз пропустить через мясорубку до образования жирной вязкой массы.

Картофель очистить, залить горячей водой, отварить до готовности. Отдельно отварить предварительно замоченный горох. Картофель и горох в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить нарезанный мелкими кубиками копченый шпик, обжаренный с мелко нашинкованным луком, конопляную массу, соль, тщательно перемешать и сформовать комы – шары величиной со среднюю картофелину.

Едят комы с простоквашей или пахтой.

Квашеная капуста, тушенная с ячневой крупой

♦ Капуста квашеная – 600 г
♦ Жир свиной – 100 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Крупа ячневая – 2 столовые ложки
♦ Соль, сахар

В сотейнике распустить свиной жир, обжарить в нем мелко нашинкованный репчатый лук, положить капусту, влить воду или бульон, чтобы капуста была только покрыта, положить промытую ячневую крупу и тушить до мягкости крупы и капусты. В конце добавить соль и сахар.

Котлеты картофельные с сыром и молоком

♦ Картофель – 1 кг
♦ Сырки плавленые – 2 шт.
♦ Яйца – 2–3 шт.
♦ Мука пшеничная – 3 столовые ложки
♦ Молоко сухое – 5 столовых ложек
♦ Отвар картофельный – % стакана
♦ Сухари молотые – 5 столовых ложек
♦ Масло сливочное или маргарин, соль

Плавленые сырки пропустить через мясорубку. Картофель очистить, вымыть, залить подсоленным кипятком, сварить, отвар слить, картофель обсушить и пропустить через мясорубку. Сухое молоко развести картофельным отваром и оставить на 30 минут для набухания. Подготовленный картофель смешать с плавлеными сырками, набухшим сухим молоком, добавить муку и

тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать лепешки, смочить их в яйце, запанировать в молотых сухарях, придав форму котлет. Обжарить с обеих сторон на масле или маргарине и в течение 5 минут довести до готовности в духовке.

При подаче полить маслом или сметаной.

Крупеник

- ♦ Крупа гречневая – 1,5 стакана
- ♦ Вода или молоко – 500 мл
- ♦ Творог – 400 г
- ♦ Масло сливочное или маргарин – 50 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сахар – 3 столовые ложки
- ♦ Сухари – 1 столовая ложка
- ♦ Цедра лимонная – 1 лимон

Сварить гречневую кашу на молоке или воде. Растереть сливочное масло или маргарин с сахаром, добавить яйца, лимонную цедру, соединить с охлажденной гречневой кашей и протертым творогом, все тщательно перемешать, выложить в смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями форму и запечь в духовке.

Капустник

- ♦ Капуста – 1 кочан
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Тмин – 1 столовая ложка
- ♦ Бекон – 50 г
- ♦ Соль *Тесто:*
- ♦ мука пшеничная – 1 стакан
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ масло – 1 столовая ложка
- ♦ молоко – 0,5 стакана
- ♦ соль

Замесить тесто, дать ему выстояться 15 минут под крышкой, затем раскатать в пласт толщиной 3 мм.

Капусту нашинковать, потушить (без воды) с тмином в кастрюле, прибавив 25 г мелко нарезанного бекона, посолить. На остальном беконе обжарить мелко нарезанный лук, затем прибавить предварительно потушенную капусту, слегка обжарить. Половину яиц сварить вкрутую, нашинковать, смешать с капустно-луковым фаршем, остальные яйца взбить и облить этой

смесью капустно-луковый фарш; сформовать из приготовленного фарша толстую «колбасу».

Капустную «колбасу» завернуть в пласт теста, наглухо защипнуть, обернуть в марлю, опустить в подсоленный крутой кипяток, проварить 5 минут. Затем вынуть, обмазать взбитым яйцом и зарумянить в течение 5 минут в духовке на сильном огне.

Курземес строгановс

- ♦ Свинина – 250 г
- ♦ Говядина – 300 г
- ♦ Корейка копченая – 120 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Огурец соленый – 1 шт.
- ♦ Соль, перец

Мясо слегка отбить, нарезать продолговатыми кусочками, обжарить вместе с копченой корейкой и луком. Незадолго до готовности добавить очищенные от кожуры и семян и мелко нарезанные соленые огурцы, муку, 2 столовые ложки бульона, сметану.

Подать с отварным картофелем.

Мясо рубленое

- ♦ Говядина – 600 г
- ♦ Корейка копченая – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Соль, перец

Копченую корейку нарезать мелкими кубиками, обжарить вместе с мелко нашинкованным луком, добавить говядину, пропущенную через мясорубку с крупной решеткой. Продолжая жарить, посыпать смесь мукой, влить 2 столовые ложки бульона, сметану, посолить, поперчить и довести до готовности.

Горячая закуска «Рижская»

- ♦ Филе куриное жареное – 200 г
- ♦ Сельдь свежая (филе) – 100 г
- ♦ Картофель отварной – 2 шт.

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Маргарин – 2 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сыр тертый – 2 столовые ложки
♦ Соус томатный, перец черный молотый, соль

Куриное филе, филе сельди и очищенный картофель пропустить через мясорубку. Луковицу очистить, мелко порубить и обжарить в половине столовой ложки маргарина. Лук выложить в фарш, добавить муку и сметану, перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Затем добавить сырые желтки, посолить, поперчить, перемешать и добавить взбитые белки.

Форму для запекания смазать жиром, выложить в нее приготовленную массу и посыпать тертым сыром. Растопить оставшийся маргарин и сбрызнуть им изделие. Форму поставить в духовку и запекать в течение 40 минут. Когда масса начнет отделяться от краев, блюдо можно считать готовым. Выложить его на тарелку, разрезать на порции и полить томатным соусом.

«Сыр» из свиной головы

♦ Голова свиная средней величины – 1 шт.
♦ Язык – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 шт.
♦ Сельдерей – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Перец, соль, лавровый лист

Свиную голову разрубить так, чтобы на передней стороне кожа осталась целой, вынуть мозги. Голову замочить в холодной воде на 5 часов, затем хорошо выскоблить кожу, еще раз промыть и вместе с языком заложить в кипящую воду, добавить коренья, соль и отварить до полуготовности. После этого голову вынуть, отрезать уши, снять кожу со слоем сала толщиной около 5 мм, отделить от костей остальное мясо. Если мясо не отделяется, половинки головы опять положить в жидкость и доварить.

Уши, язык и снятое с костей мясо нарезать продолговатыми ломтиками.

На увлажненной салфетке разложить кожу салом вверх, на нее горкой уложить подготовленные мясные продукты, посыпать солью, перцем, закрыть краями кожи. Края салфетки собрать, завязать шнурком и опустить в жидкость, в которой варилась голова, положить перец горошком и лавровый лист и поставить

на медленный огонь еще на 30 минут. Затем вынуть, немного охладить и поместить под гнет в прохладное место на 6–8 часов.

При подаче на стол «сыр» порезать ломтями.

Сельдь рубленая

- ♦ Сельдь – 2 шт.
- ♦ Мясо жареное – 200 г
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 25 г
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Соль, сахар, уксус, горчица

Соленую сельдь вымочить, очистить, разделать на филе и вместе с жареным мясом, отварным яблоком и поджаренным на масле луком 2 раза пропустить через мясорубку, затем добавить половину сметаны и перемешать. Полученную массу уложить на блюдо.

Желток сваренного вкрутую яйца протереть сквозь сито, соединить со сметаной, мелко нарубленным луком, солью, сахаром, уксусом, горчицей, тщательно перемешать и полить селедочную массу.

Салака под маринадом

- ♦ Салака свежая – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Сухари – 2 столовые ложки
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
- ♦ Уксус – 3 столовые ложки

Маринад:

- ♦ морковь – 1 шт.
- ♦ петрушка – 1 корень
- ♦ сельдерей – 1 корень
- ♦ лук репчатый – 1 шт.
- ♦ лавровый лист, перец горошком, гвоздика, корица, сахар, соль

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, посолить, обвалять в муке, смочить в яйце, затем обвалять в сухарях и обжарить на сковороде с хорошо разогретым растительным маслом. Обжаренную рыбу охладить и залить маринадом.

Маринад: морковь, петрушку, сельдерей нарезать соломкой,

репчатый лук – кольцами; все слегка обжарить на растительном масле. Затем влить 2 стакана кипяченой воды, уксус, добавить специи, сахар, соль и варить 15 минут. Соус охладить.

Салака с морковью

- ♦ Салака – 800 г
- ♦ Морковь – 600 г
- ♦ Жир – 60 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Петрушка – 1 шт.
- ♦ Сельдерей – 1 шт.
- ♦ Паста томатная – 2 столовые ложки
- ♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
- ♦ Соль

Салаку выпотрошить, отрезать голову, отделить кости.

Морковь очистить, натереть на крупной терке, обжарить, влить воду, чтобы морковь была только покрыта, добавить измельченные лук, корень петрушки, корень сельдерея и припустить. Когда морковь станет полумягкой, положить очищенную салаку, томатную пасту и тушить до готовности. В конце блюдо заправить поджаренной мукой, разведенной в холодной воде.

Подать с отварным картофелем.

Запеканка из трески горячего копчения

- ♦ Треска горячего копчения – 300 г
- ♦ Хлеб пшеничный – 80 г
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Маргарин – 40 г
- ♦ Сыр тертый или сухари молотые – 1 столовая ложка,
- ♦ Соль, перец

Белый хлеб размочить в молоке, слегка отжать и пропустить через мясорубку вместе с филе трески и обжаренным луком, добавить сырые яйца, соль, перец… Все тщательно вымешать и выложить на смазанный жиром противень, посыпанный тертым сыром или сухарями и запечь в духовке.

Запеканка из трески и белого хлеба

- ♦ Треска (филе) – 400 г

♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Хлеб белый – 200 г
♦ Маргарин – 60 г
♦ Молоко – 2 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Соль

Филе трески натереть солью, обвалять в муке и быстро обжарить в разогретом жире. Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками, залить молоком, дать набухнуть. В сотейник уложить слоями обжаренную треску и замоченный белый хлеб, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

Запеканка из сельди

♦ Сельдь соленая (филе) – 200 г
♦ Хлеб пшеничный – 100 г
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яблоки – 100 г
♦ Уксус 3 %-ный – 1 столовая ложка
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Перец

Филе вымоченной сельди пропустить через мясорубку, добавить рубленые яйца, мелко нашинкованные свежие яблоки, размоченный в воде белый хлеб, сливочное масло, перец, уксус и все тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в форму и запечь в духовке. Подать с отварным картофелем, полив растопленным маслом.

Рыба в тесте

♦ Рыба – 750 г
♦ Масло растительное для жаренья, соль

Тесто:

♦ мука пшеничная – 2 стакана
♦ вода – 1 стакан
♦ масло растительное – 1 столовая ложка
♦ белки яичные – 3 шт.
♦ соль *Маринад:*
♦ сок лимонный – 75 г
♦ масло растительное – 1 столовая ложка
♦ перец, соль, зелень

Маринад: соединить растительное масло, лимонный сок, мелко измельченную зелень петрушки, соль, черный молотый

перец.

Рыбное филе нарезать небольшими кусками, сбрызнуть приготовленным маринадом и оставить на 2 часа.

Из воды, муки, растительного масла и соли замесить жидкое тесто, как для блинов, и ввести в него взбитые белки. Кусочки рыбы обмакивать в тесто и жарить на хорошо разогретой сковороде в большом количестве растительного масла.

Иванов сыр

♦ Творог домашний (обязательно кислый, из снятого молока) – 1 кг
♦ Молоко – 5 л
♦ Простокваша – 500 мл
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Сметана – 100 г
♦ Тмин – 2,5 столовой ложки

Молоко нагреть до 95 °С на медленном огне, но не доводить до кипения. Творог перемешать с простоквашей, пропустить через мясорубку и ввести его в разрыхленном виде в молоко, продолжая медленно подогревать до тех пор, пока молоко не свернется. После свертывания молока отделить сыворотку от творожной массы, выложить эту массу в салфетку, не допуская остывания, и быстро отжать оставшуюся сыворотку.

Теплую массу переложить в металлическую кастрюлю с предварительно растопленным горячим сливочным маслом, добавить соль, тмин и постепенно ввести заранее приготовленную яично-сметанную смесь, все время размешивая и постепенно нагревая до получения однородной массы.

Готовый сыр выложить во влажную полотняную салфетку, положить под груз, придав форму круга.

Вареный сыр

♦ Творог – 1 кг
♦ Масло сливочное – 75 г
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Тмин – 1 столовая ложка
♦ Соль

Творог закрыть крышкой и выдержать 4 дня, чтобы покрылся плесенью, которая придает блюду характерный вкус. Затем творог пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль, тмин, после

чего переложить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом. Массу, не переставая размешивать, нагревать на слабом огне до однородной консистенции и появления блеска, добавить взбитое яйцо и еще раз нагреть.

Готовую сырную массу выложить в смоченную холодной водой или смазанную сливочным маслом посуду и поставить на холод.

Тминные сырки

- ♦ Творог – 1 кг
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Тмин – 1 столовая ложка

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 1,5 стакана
- ♦ масло сливочное – 70 г
- ♦ сахар – 3 столовые ложки
- ♦ сметана – 0,5 стакана
- ♦ дрожжи – 15 г
- ♦ яйцо – 1 шт.

Творог пропустить через мясорубку, перемешать с остальными компонентами, затем разделать на конусообразные сырки по 100 г, обернуть их пергаментной бумагой. Когда сырки покроются прозрачным слоем плесени, бумагу снять, дать сыркам обсохнуть.

Если сырки нужно сохранить на долгий срок, их нужно высушить, а перед употреблением натереть на терке.

Ячневые лепешечки

- ♦ Крупа ячневая – 1,5 стакана
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 3 столовые ложки
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Масло или сало для обжаривания, соль

Яйца взбить с молоком, посолить и постепенно прибавлять муку и крупу до получения теста консистенции густой каши-размазни. Скатать из этого теста маленькие лепешечки, обвалять их в муке и обжарить на масле или сале на сковороде.

Морковник

- ♦ Морковь средней величины – 4 шт.
- ♦ Сметана – 0,5 стакана

♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Мука пшеничная – 3 столовые ложки
♦ Цедра лимонная сухая – 3 чайные ложки

Тесто:

♦ мука пшеничная – 1,5 стакана
♦ масло сливочное – 75 г
♦ сахар – 3 столовые ложки
♦ сметана – 0,5 стакана
♦ дрожжи – 15 г
♦ яйцо – 1 шт.

Морковь отварить или испечь в духовке, затем мелко нашинковать, перемешать с сахаром, сметаной и мелко рубленым крутым яйцом и цедрой. Дать приготовленной массе немного постоять, чтобы впитались сахар и сметана. Затем влить в массу взбитое сырое яйцо и перемешать.

Дрожжи развести в сметане и смешать их с сахаром. Замесить тесто, прибавить взбитое яйцо и масло. Если тесто окажется крутым – добавить 1–2 столовые ложки молока, дать подойти. Разделать на небольшие лепешки величиной с блюдце, начинить морковной массой, как открытые ватрушки. Выпечь на листе, смазанном маслом, в духовке.

Шпеккухены

♦ Мука пшеничная – 4 стакана
♦ Молоко теплое – 1 стакан
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Дрожжи – 40 г

Начинка:

♦ бекон – 200 г
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ перец черный – 6 зерен
♦ перец душистый – 3 зерна
♦ майоран – 2 чайной ложки

Начинка: бекон нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на сковороде с мелко нарезанным луком, пересыпать молотыми пряностями.

Из муки, молока, дрожжей замесить тесто, дать подняться, добавить яйцо, соль, взбить тесто до рыхлости, вновь дать подняться, затем раскатать в пласт толщиной до 3 мм, вырезать стаканом кружки, начинить их начинкой, смазать яйцом и выпечь на противне в духовке.

Пирожки можно запечь и другим способом. Для этого

приготовленные пирожки быстро обмакнуть в горячее растопленное сало или масло (фритюр), плотно уложить в низкую кастрюлю один за другим в два ряда, закрыть кастрюлю крышкой, дать подняться пирожкам вплотную к крышке, еще раз обмазать сверху салом и затем выпечь их в духовке.

Класть в каждый пирожок не более 2 чайных ложек начинки.

Розинмайзес

- ♦ Мука пшеничная – 500 г
- ♦ Молоко – 1 стакан (250 мл)
- ♦ Масло – 50 г
- ♦ Дрожжи – 30 г
- ♦ Сахар – 10 г
- ♦ Изюм – 50 г
- ♦ Соль – 1 чайная ложка

Муку, соль, сахар перемешать. Дрожжи развести в половине стакана теплого молока. Масло подогреть, смешать с остальным молоком. Из всех подготовленных компонентов замесить тесто, закрыть крышкой, выдержать 1 час. В подошедшее тесто замесить промытый в горячей воде, нарезанный на кусочки и обваленный в муке изюм.

Все тесто разделить на 24 одинаковых куска, скатать из них круглые булочки, положить их на смазанный маслом лист, дать подойти в течение 15 минут, обмазать взбитым яйцом и выпекать в течение 30 минут на умеренном огне в духовке.

Палочки соленые

- ♦ Мука пшеничная – 350 г
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Сметана – 5 столовых ложек
- ♦ Яйца – 3 шт. (в том числе и на смазку)
- ♦ Аммоний углекислый – 0,5 г
- ♦ Тмин, соль

Муку просеять, смешать со сливочным маслом, добавить сметану, разведенный в воде углекислый аммоний, замесить тесто, охладить. Затем раскатать слоем толщиной 3 мм и нарезать полоски шириной 5 см, длиной 10 см. Полоски свернуть трубочкой, начиная с длинной стороны, уложить на лист, смазать взбитым яйцом, посыпать солью крупного помола и тмином. Выпекать в духовке до светло-желтого цвета.

Печенье из овсяных хлопьев

♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Сахар – 100 г
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Хлопья овсяные – 300 г
♦ Мука пшеничная – 50 г
♦ Корица

75 г сливочного масла растереть с сахаром, яичными желтками и корицей до растворения сахара, смешать со слегка обжаренными на оставшемся масле и охлажденными овсяными хлопьями, добавить пшеничную муку, взбитые яичные белки, перемешать.

Чайной ложкой выложить комочки теста на противень и выпечь в духовке при среднем нагреве до светло-коричневого цвета.

Пирог с ревенем

Тесто:
♦ Молоко – 1 стакан
♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Дрожжи – 25 г
♦ Масло сливочное или маргарин – 100 г
♦ Сахар – 100 г
♦ Соль *Начинка:*
♦ ревень – 500 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ сметана – 5 столовых ложек
♦ сахар – 2 столовые ложки
♦ ванилин

Тесто: молоко слегка подогреть, растворить в нем соль, сахар, добавить часть муки, разведенные в небольшом количестве подогретого молока (воды) дрожжи и замесить. Всыпать оставшуюся муку, влить растопленное масло (маргарин) и месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук и посуды. Затем поставить его в теплое место для брожения на 3 часа. За это время дважды обмять его.

Готовое тесто уложить на противень слоем 1 см и дать расстояться. Затем покрыть слой мелкими кусочками очищенного ревеня, залить смесью из яйца, сметаны, ванилина, сахара и выпекать в духовке.

Бубертс

♦ Крупа манная – 100 г

♦ Молоко – 500 мл
♦ Сахар – 2,5 столовой ложки
♦ Миндаль – 50 г
♦ Яйца – 3–4 шт.
♦ Ванилин

Сварить на молоке манную кашу и слегка охладить ее. Сырые желтки растереть с сахаром и ванилином, измельчить и обжарить миндаль. Все это выложить в манную кашу, взбить и охладить массу.

Подать на стол с клюквенным или смородиновым киселем.

Кисель из молока

♦ Молоко – 1 л
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Орехи очищенные – 50 г
♦ Крахмал – 2 столовые ложки
♦ Сахар ванильный

Молоко довести до кипения, всыпать сахар, измельченные и обжаренные орехи, ванильный сахар, влить разведенный в холодном молоке картофельный крахмал, довести до кипения. Затем кисель разлить в тарелки, посыпать размельченными орехами, сахаром и охладить.

Кисель из черного хлеба

♦ Сухари ржаные – 200 г
♦ Вода – 1 л
♦ Сухофрукты – 150 г
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Крахмал картофельный – 2 столовые ложки

Ломтики подрумяненного в духовке хлеба залить кипятком, немного поварить и протереть сквозь сито. В полученную массу положить сахар, предварительно замоченные сухофрукты, снова поставить на огонь и варить до мягкости сухофруктов. Затем влить, непрерывно размешивая, разведенный в холодной воде крахмал, довести до кипения, вылить на блюдо, посыпать сахаром, охладить.

Кисель из моркови

♦ Морковь – 500 г
♦ Вода – 1 л
♦ Сахар – 0,5 стакана

♦ Крахмал картофельный – 2 столовые ложки

♦ Сок лимонный или клюквенный

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Опустить в кипящую воду и варить до мягкости. Затем добавить сахар, лимонный или клюквенный сок, картофельный крахмал, разведенный в холодной кипяченой воде, довести до кипения, вылить на блюдо, посыпать сахаром.

Кисель охладить и подать с молоком.

Квас молочный

♦ Молоко – 5 л

♦ Сахар – 1 стакан

♦ Дрожжи – 50 г

Снятое молоко вскипятить с сахаром, охладить до температуры 20 °С, добавить разведенные дрожжи и заквасить.

Култенис (квас)

♦ Мука ржаная грубого помола – 1 кг

♦ Вода – 12 л

♦ Простокваша

Из ржаной муки, крутого кипятка приготовить жидковатое тесто и взбивать его до тех пор, пока оно не станет однородным, светлым и пенистым. Затем разбавить теплой водой до такой консистенции, чтобы жидкость была чуть слизистой, добавить взбитую простоквашу и поставить в теплое место. Вместо простокваши можно использовать дрожжи, сахар или мед, а также остатки ранее приготовленного кваса. Когда квас будет готов, вынести его в холодное место.

Готовый квас – прозрачный напиток со вкусом кислого молока.

Из литовской кухни

Салат с копченой треской

- ♦ Картофель, отваренный в мундире – 4 шт.
- ♦ Огурец соленый – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Горошек зеленый – 0,5 стакана
- ♦ Треска копченая – 300 г
- ♦ Майонез – 0,5 стакана
- ♦ Яйцо вареное – 1 шт.
- ♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ Перец, соль

Луковицу мелко нашинковать. Треску очистить от кожи и костей и измельчить. Лук смешать с рыбой и поджарить на растительном масле. Картофель очистить и нарезать небольшими кубиками, огурец – нашинковать.

В салатницу уложить слоями картофель, огурцы, рыбу с луком и зеленый горошек, полить майонезом, украсить дольками вареного яйца и измельченной зеленью.

Вместо майонеза салат можно заправить сметаной, добавив соль, перец и чайную ложку столовой горчицы.

Салат из редьки

- ♦ Редька – 1 шт.
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Огурец соленый или маринованный – 1 шт.
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Эстрагон, укроп
- ♦ Соль

Редьку очистить, промыть, натереть на мелкой терке. Яблоко очистить от кожицы и семян и натереть на крупной терке. Огурец очистить от кожицы и нашинковать соломкой. Лук очистить и измельчить. Яблоко и овощи перемешать, добавить порубленные эстрагон и укроп.

Массу выложить в салатницу, полить подсоленной сметаной, посыпать мелко нарезанным укропом.

Салат из фасоли

♦ Фасоль – 1 стакан
♦ Огурец соленый – 1 шт.
♦ Сельдь – 1 шт.
♦ Сметана – 3 столовые ложки
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Лук зеленый, соль

Фасоль замочить в холодной воде на 4 часа, а затем отварить в несоленой воде до готовности, отвар слить. Огурец очистить и мелко нарезать. Сельдь вымочить, снять кожу, удалить кости и нарезать ломтиками. Все перемешать, выложить в салатницу и полить сметаной. Украсить сваренным вкрутую яйцом и мелко нашинкованным зеленым луком.

Салат из квашеной капусты

♦ Капуста квашеная – 400 г
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Хрен – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Зелень, сахар

Капусту измельчить, заправить сахаром, хрен натереть на мелкой терке, лук мелко нашинковать, все перемешать, заправить сметаной, мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Салат из квашеной капусты с сельдью

♦ Капуста квашеная – 400 г
♦ Фасоль – 1 стакан
♦ Сельдь – 1 шт.
♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 1 некрупная луковка
♦ Перец

Фасоль замочить на 5 часов и отварить до готовности в несоленой воде. Соленую сельдь вымочить, удалить кости, филе нарезать небольшими кусочками. Лук мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле.

Соединить квашеную капусту с отваренной фасолью, кусочками сельди, полить пассерованным луком, добавить по вкусу соль, заправить перцем и все перемешать.

Салат из свеклы с тмином

♦ Свекла – 3 шт.
♦ Сметана – 100 г

♦ Тмин – 1 чайная ложка
♦ Сахар, соль

Свеклу отварить, очистить, разрезать на 4 части, положить в кастрюлю, залить рассолом (40 г соли на 1 л воды), прижать небольшим гнетом и квасить в течение 3 суток. Затем свеклу вынуть, положить ее на сито, чтобы стек рассол, нарезать соломкой или кубиками. Тмин отварить в воде, добавив в него сахар и соль. Залить свеклу тминным отваром и оставить на 4 часа.

Перед подачей на стол свекольную жидкость слить и заправить сметаной.

Огурцы фаршированные

♦ Огурцы свежие – 500 г
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Свекла – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
♦ Сметана – 130 г
♦ Сахар, соль

Огурцы разрезать вдоль, вынуть сердцевину и порубить ее. Затем к рубленым огурцам добавить вареный картофель, нарезанный кубиками, свеклу, морковь, нашинкованный пассерованный лук, перемешать. Смесь заправить сахаром, солью, перцем, растительным маслом и нафаршировать огурцы. Подать со сметаной.

Плавленый сыр

♦ Творог – 500 г
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Желтки яичные – 3 шт.
♦ Тмин, соль

В творог всыпать тмин, соль, перемешать и оставить на 2 дня. Затем добавить в него топленое масло и, помешивая, подогревать до образования однородной массы. Положить взбитые желтки, хорошо перемешать, выложить в смазанную жиром посуду и поставить в холодное место, чтобы жир не отделился. Охлажденную массу откинуть на блюдо.

Этот сыр делают обычно к праздникам.

Сыр «Дайнава»

♦ Молоко – 2 л
♦ Творог – 1 кг
♦ Масло сливочное – 110 г
♦ Сметана – 100 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Тмин, соль

Творог опустить в кипящее молоко. После образования сыворотки массу вылить в полотняный мешочек и подвесить, чтобы отделилась сыворотка. Полученную творожную массу протереть сквозь сито, добавить сметану, яйца, размягченное сливочное масло, соль, тмин. Все тщательно перемешать, подогревая. Горячую однородную массу вылить в мешочек, смоченный сывороткой, уложить на лист, сверху придавить небольшим грузом и оставить в таком положении до полного остывания. Вынимая сыр, мешочек на несколько минут погрузить в сыворотку.

Борщ по-литовски

♦ Мясо (с костью) – 500 г
♦ Свекла – 400 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Сельдерей – 2 корня
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Сосиски – 100 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Картофель – 100 г
♦ Щавель – 100 г
♦ Перец черный горошком, сельдерей и укроп (зелень), соль

Кость разрубить вдоль и поперек на мелкие части и хорошо промыть в проточной холодной воде. В кастрюлю положить подготовленные кости, на них уложить мясо, залить холодной водой, довести до кипения и варить при слабом нагреве: грудинку – 2,5 часа, а кости – еще 3 часа, а затем бульон процедить.

Очищенные свеклу, сельдерей, морковь и лук нарезать соломкой. В разогретое масло положить лук, слегка обжарить до румяного цвета, затем положить свеклу, довести до полуготовности, добавить морковь и сельдерей и также довести их до готовности. Муку поджарить на масле до легкого подрумянивания, а затем снять с огня и развести горячим бульоном, следя за тем, чтобы не образовались комочки.

Подготовленные коренья залить процеженным бульоном,

положить порубленную зелень сельдерея, проварить 5 минут и заправить мучной заправкой. Затем положить целые листья перебранного и промытого щавеля, нарезанный картофель, заправить солью, перцем и варить до готовности, а в конце заправить сметаной.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить кусок грудинки. Разрезанную на части сосиску и измельченную зелень укропа.

Суп из свеклы и грибов

- ♦ Свинина или говядина – 600 г
- ♦ Грибы сушеные – 8 шт.
- ♦ Свекла – 3 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Сельдерей – 1 корень
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Лук-порей – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Перец черный – 10 горошин
- ♦ Лавровый лист, соль, кислота лимонная или уксус

Грибы замочить в холодной воде на 3 часа.

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, положить грибы, уменьшить нагрев и варить до готовности. В конце варки добавить обжаренные лук, морковь, корень петрушки, корень сельдерея и приправы (лавровый лист, перец).

Готовый бульон процедить, грибы нашинковать соломкой, коренья и лук протереть сквозь сито и положить в бульон.

Свеклу сварить отдельно, очистить, натереть на крупной терке, положить в кипящий бульон, добавить лимонную кислоту или уксус, заправить поджаренной на масле и разбавленной охлажденным бульоном мукой.

Подать к столу со сметаной.

Мясной суп из помидоров с рисом

- ♦ Говядина – 500 г
- ♦ Рис – 4 столовые ложки
- ♦ Помидоры – 5 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Сельдерей – 1 корень
- ♦ Морковь – 1 шт.

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Сметана – 4 столовые ложки
♦ Перец, лавровый лист
♦ Соль

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне до готовности. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

Спассеровать мелко нашинкованный лук, добавить натертые на крупной терке коренья, нарезанные маленькими кусочками помидоры и все вместе потушить. Когда овощи станут мягкими, протереть их сквозь сито.

Промытый рис положить в кастрюлю, залить частью бульона, добавить масло, поставить кастрюлю в большую емкость с кипящей водой и варить до тех пор, пока рис не станет мягким. Положить его в оставшийся бульон, добавить протертые коренья.

При подаче на стол в каждую тарелку положить кусочек мяса и сметану.

Суп гусиный «Жемайтскиий»

♦ Гусь – 1,5 кг (или 1 утка)
♦ Крупа перловая – 1 стакан
♦ Сметана – 2 стакана
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Грибы белые – 5 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Яблоки антоновские – 3 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Сельдерей – 1 корень
♦ Тмин – 0,5 чайной ложки
♦ Квас свекольный – 1 стакан (или сок 1 лимона)
♦ Укроп (зелень)

Сняв с гуся лишний жир, разделить его на крупные куски и отварить в кипятке под крышкой с овощами и яблоками. За 5 минут до готовности добавить тмин.

Отдельно отварить грибы с луком в 500 мл воды и закислить готовый отвар свекольным квасом или лимонным соком.

Перловую крупу сварить до полного разваривания, растереть со сливочным маслом в пюре и взбить до побеления в суфлеобразную массу, прибавить к ней сметану, довести до пенообразного состояния.

Соединить все подготовленные части супа, подогреть, не

доводя до кипения, посыпать укропом.

Суп из утки с крупой

- ♦ Утка – 500 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Сельдерей – 1 корень
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Крупа перловая – 0,5 стакана
- ♦ Лавровый лист – 3 шт.
- ♦ Перец черный – 7 горошин
- ♦ Вода – 3 л
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Укроп (зелень), соль

Мясо залить кипятком, прокипятить, вынуть, тщательно промыть в холодной воде, нарезать порционными кусками, залить бульоном или водой и варить на слабом огне в течение 40 минут.

Морковь, корень петрушки, корень сельдерея и луковицу очистить, мелко нашинковать и слегка припустить с жиром. Перловую крупу предварительно сварить до полуготовности.

В бульон с мясом положить припущенные коренья и лук, добавить перловую крупу, специи, соль и варить до готовности около 30 минут. Перед подачей на стол суп заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа.

Суп из дичи «Дзукский»

- ♦ Фарш из жареной дичи – 1 стакан
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Кольраби – 1 кочан
- ♦ Репа – 3 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень и зелень
- ♦ Лук-порей – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Майоран сухой – 1 чайная ложка
- ♦ Перец черный – $^1/_4$ чайной ложки

Овощи (кольраби, репу, морковь, петрушку) нарезать соломкой, сварить на слабом огне овощной бульон, добавив лук-порей.

Заправка из дичи: жареное мясо (рябчиков, куропаток)

пропустить через мясорубку и обжарить на масле вместе с мелко нарезанным луком. В конце обжаривания добавить сметану, майоран, зелень петрушки (или часть тертого корня петрушки), хорошо растереть.

Ввести заправку из дичи в овощной бульон, прогреть 3 минут на умеренном огне, не доводя до кипения.

Юкка (суп из крови и потрохов)

♦ Потроха (ножки, крылышки, голова, шейка, желудок) – от 1 гуся
♦ Кровь гусиная – 1 стакан
♦ Крупа ячневая – 2 столовые ложки
♦ Рассол свекольный – 1 стакан
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Хлеб черный – 1 ломоть
♦ Вода – 2 л
♦ Перец, лавровый лист, соль

Подготовленные потроха залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, положить пряности, промытую крупу и продолжать варить на слабом огне. Когда потроха сварятся, вынуть их, влить свекольный рассол, взбитую с солью кровь, все перемешать и довести до кипения. Свернувшуюся кровь вынуть и протереть сквозь сито, добавить накрошенную хлебную мякоть.

Подать юкку с картофелем. В каждую тарелку положить потроха.

Цыбулине (суп из зеленого лука)

♦ Сельдь соленая – 1 шт.
♦ Лук зеленый – 80 г
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Вода кипяченая – 1 л
♦ Кислота лимонная, соль

Сельдь выпотрошить (оставить только молоки), удалить голову, промыть, завернуть в пергаментную бумагу и жарить в духовке. Затем удалить кости, мякоть протереть сквозь сито и залить кипяченой водой. Добавить мелко нарезанный зеленый лук, лимонную кислоту или уксус, при необходимости соль и заправить сметаной.

К супу подать картофель, сваренный в мундире.

Пивной суп

♦ Пиво – 1 л
♦ Сметана – 1,5 стакана
♦ Желтки яичные – 2 шт.
♦ Творог или сыр – 1 стакан
♦ Сахар – 2 чайные ложки
♦ Тмин – 3 чайные ложки
♦ Хлеб черный – 500 г
♦ Соль – $^1/_4$ чайной ложки

Желтки растереть с сахаром и солью, взбить со сметаной в однородную смесь.

Пиво вскипятить в эмалированной посуде, снять с огня, развести в нем сметано-яичную смесь, добавить тмин, затем вновь подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, но не доводя до кипения.

Хлеб нарезать палочками шириной 2 см, посыпать тмином и солью и подсушить в духовке, затем подать к пивному супу.

Жувиене «Аукштайтская»

♦ Рыба мелкая сушеная (речная) – 500 г
♦ Свекла – 4 шт.
♦ Грибы белые (сухие или свежие) – 5–6 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Петрушка – 1 корень и зелень
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Пиво – 0,5 стакана
♦ Квас свекольный кислый – 1 стакан (или сок 1 лимона)
♦ Хлеб черный или серый или сухари – 100 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Перец черный – 0,5 чайной ложки
♦ Укроп (зелень) – 2 столовые ложки

Свеклу испечь в кожуре до полуготовности, очистить, нарезать соломкой и припустить вместе с морковью и петрушкой в 0,5 л воды. Полученный густоватый отвар снять с огня, подкислить квасом или лимонным соком.

Грибы отварить в 500 мл воды с луком, измельчить, вновь опустить в отвар, добавить сушеную рыбу (половину), отварить ее до мягкости.

Остальную рыбу вместе с луком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать в однородную массу с намоченным в пиве хлебом и сырым яйцом и сформовать из этой массы палочки, обвалять их в муке, обжарить на подсолнечном масле или отварить отдельно. Соединить свекольный отвар с

грибным, добавить разрезанные пополам крутые яйца.

Рыбные палочки подать к супу на отдельной тарелке.

Суп молочный сладкий с клецками

- ♦ Молоко – 2 л
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Желтки яичные – 4 шт.
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Изюм – 0,5 стакана
- ♦ Ванилин, соль *Для клецек:*
- ♦ белки яичные – 4 шт.
- ♦ пудра сахарная – 2 столовые ложки
- ♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка

1 л молока довести до кипения, добавить ванилин, желтки, растертые с сахаром и разведенные сливками, прогреть до 70 °С, положить тщательно промытый изюм, соль.

Белки взбить в крутую пену, постепенно всыпая сахарную пудру и муку, осторожно перемешать.

Оставшееся молоко вскипятить и ложкой выкладывать в него клецки из белков и муки. Кастрюлю закрыть крышкой и слегка поварить клецки. Затем слить обе части супа.

Суп можно подать в горячем и холодном виде.

Борщ холодный

- ♦ Свекла – 3 шт.
- ♦ Хлеб черный – 2 ломтика
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Лук зеленый – 50 г
- ♦ Укроп (зелень) – 1 столовая ложка
- ♦ Сахар, соль

Свеклу сварить, очистить, натереть на крупной терке, залить кипятком (2 л) и оставить на краю плиты на 30 минут. Затем охладить, опустить туда хлеб, завязанный в чистую марлю, и поставить в теплое место на сутки для заквашивания. После этого хлеб вынуть.

В готовый свекольный квас (1,5 л) положить мелко нарезанные зеленый лук и укроп, по вкусу сахар, соль и сметану. Все тщательно перемешать.

Подать к столу с отварным картофелем.

Вареники

♦ Картофель – 800 г
♦ Шпик – 100 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 стакан
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Масло сливочное – 1 чайная ложка
♦ Пряности, перец, соль

Картофель очистить, натереть на мелкой терке, отжать через марлю, добавить мелко нашинкованный и поджаренный на масле лук, пряности, перец, все хорошо перемешать и слегка потушить на сковороде.

Из муки, яйца, теплой воды и соли замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм, вырезать кружки и положить на них приготовленный фарш. Края тщательно защипнуть и варить в подсоленной воде.

Поджарить на сковороде шпик, добавить сметану, соль и полить готовые вареники.

Кугелис по-литовски

♦ Картофель – 20 шт.
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Творог – 1 стакан
♦ Сало – 50 г
♦ Перец черный – 0,5 чайной ложки

Соус:

♦ лук репчатый – 3 шт.
♦ сало – 100 г
♦ сметана – 1 стакан
♦ соль

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, добавить яйцо, творог, молотый перец, соль и тщательно перемешать. Положить на противень жир или жареный шпик и хорошо разогреть, затем выложить картофельную массу толщиной 5 см и выровнять ложкой ее поверхность. Выпекать в духовке около 1 часа.

Чтобы кугелис легче было вынуть, противень поставить на 1 минуту на смоченную в холодной воде ткань.

Соус: лук мелко нашинковать и обжарить на сале, смешать со сметаной, посолить.

Готовый кугелис нарезать на куски и переложить на блюдо. Полить приготовленным соусом.

Рагуоляй

♦ Картофель – 1 кг

♦ Мука ячневая, пшеничная или гречневая – 3 столовые ложки

♦ Дрожжи – 15 г

♦ Сало свиное – 70 г

♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Соль

Третью часть картофеля очистить, сварить в подсоленной воде, протереть, охладить, добавить дрожжи, муку, разбавить теплой водой, перемешать и поставить на 3 часа в теплое место для получения закваски.

Сырой картофель натереть, отжать сок, добавить муку, приготовленную закваску, размешать и поставить в теплое место. Затем слить собравшуюся на дне миски жидкость, добавить соль, муку, перемешать, выложить слоем 3 см на смазанную жиром сковороду и выпекать в духовке.

Рагуоляй подать горячим со шкварками, жареным луком. Иногда его употребляют вместо хлеба.

Бульбонай по-литовски

♦ Картофель – 1 кг

♦ Мука пшеничная – 0,5 стакана

♦ Шпик – 70 г

♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Сметана – 0,5 стакана

♦ Соль

Картофель очистить, отварить, горячим размять и остудить. Затем добавить муку, соль, тщательно вымесить. Разделать массу на круглые лепешки толщиной 1 см, обвалять их в муке и выпекать в духовке до зарумянивания. Выпеченный бульбонай залить сметаной, поджаренным шпиком с луком и потушить.

Картофельные палочки под соусом

♦ Картофель – 1 кг

♦ Мука пшеничная – 1 стакан

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Жир свиной – 1 столовая ложка

♦ Сметана – 2 столовые ложки

♦ Соль *Соус:*

♦ шпик – 60 г

♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ сметана – 2 столовые ложки
♦ соль

Картофель сварить в мундире, очистить, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, соль. Из полученной массы сформовать валики диаметром 2 см, придать им плоскую форму, нарезать палочки длиной 7 см, уложить их на противень, посыпанный мукой, и выпекать в духовке. Затем выпеченные палочки сложить в кастрюлю, залить жиром и сметаной, встряхнуть и немного выдержать под крышкой.

При подаче полить соусом из сала, поджаренного с луком, и сметаны.

Шюпинис

♦ Крупа ячневая – 0,5 стакана
♦ Горох – 1 стакан
♦ Брюква – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Сало свиное – 200 г
♦ Ветчина – 250 г
♦ Майоран – 1 чайная ложка
♦ Укроп (зелень) – 2 столовые ложки
♦ Соль

Отдельно разварить каждый из следующих компонентов – ячневую крупу, предварительно замоченный горох, нарезанную брюкву.

Нарезанное кубиками сало обжарить с мелко нашинкованным луком, соединить с разваренными крупой, горохом и брюквой, прибавить мелко нарезанную ветчину, посыпать майораном и укропом, заправить сметаной, посолить.

Подать к столу в горячем виде.

* * *

♦ Рыло свиное – 500 г
♦ Ножка свиная, хвост свиной – по 1 шт.
♦ Крупа ячневая – 1 стакан
♦ Горох – 1 стакан
♦ Соль

Свиное рыло очистить, промыть и разрубить, ножку разрезать вдоль пополам, хвост вымочить. Рыло, ножки и хвост сварить в подсоленной воде. Сваренное мясо вынуть, отделить от костей и

нарезать небольшими кусочками. В бульон положить крупу и предварительно замоченный горох. Варить до тех пор, пока крупа и горох станут мягкими, а жидкость испарится.

Шюпинис подать к столу на овальном блюде: посередине положить крупяно-гороховую кашу, вокруг – кусочки мяса, а в середине каши – хвост.

Ведерай картофельный

- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Сало внутреннее – 200 г
- ♦ Сало свиное несоленое (шпик) – 80 г
- ♦ Соль, свиные кишки

Картофель очистить, натереть на мелкой терке, добавить соль, поджаренное внутреннее сало и перемешать.

Свиные кишки тщательно обработать, начинить их картофельной массой и завязать концы. Образовавшиеся колбаски положить на противень с небольшим количеством шпика и жарить в умеренно нагретой духовке. Во время жаренья ведерай поливать жиром, а чтобы кишки не потрескались, их надо в нескольких местах проколоть. Когда одна сторона запечется, перевернуть на другую.

Готовые колбаски разрезать на куски и подать с поджаренным свежим свиным салом.

Оладьи по-кедайнски

- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Крупа манная – 2 столовые ложки
- ♦ Фарш свиной или говяжий – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Жир для жаренья, соль

Мясной фарш смешать с мелко нашинкованной луковицей, посолить.

Картофель натереть на мелкой терке, добавить взбитые яйца, всыпать манную крупу, посолить и все перемешать.

Полученную картофельную массу выкладывать ложкой в виде лепешек на разогретую сковороду, на каждую положить мясной фарш, сверху накрыть картофельной массой и жарить с обеих сторон в большом количестве жира.

Перед подачей к столу оладьи поставить на 5 минут в духовку. Подать с растопленным маслом.

Телятина «Гинтарис»

- Телятина – 600 г
- Чеснок – 20 г
- Сок лимонный – 3 столовые ложки
- Шпик – 60 г
- Перец, соль *Соус:*
- майонез – 2 столовые ложки
- хрен тертый – 1 столовая ложка

Телятину нарезать одним куском на порцию толщиной 10 мм, слегка отбить, посыпать солью, перцем, измельченным чесноком, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 6 часов. Затем на куски телятины положить кусочки сала, свернуть мясо в виде рулета, нанизать на шампур и жарить на открытом огне.

При подаче блюдо посыпать измельченной зеленью, гарнировать овощами. Отдельно подать соус из майонеза с хреном.

Колбаса домашняя

- Свинина – 500 г
- Сало-сырец – 50 г
- Кишки свиные тонкие
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 3 дольки
- Вода – 2 столовые ложки
- Перец черный молотый, жир свиной (для обжаривания)
- Соль

Свинину, лук и чеснок пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В фарш положить сало, нарезанное мелкими кубиками, добавить воду, черный молотый перец и соль. Приготовленным фаршем не очень туго начинить обработанные свиные кишки и варить колбасу в кипящей подсоленной воде в течение 20 минут. Затем обжарить ее на сковороде с жиром.

При подаче полить свиным жиром и гарнировать тушеной капустой или картофельным пюре.

Жаркое

- Говядина – 800 г
- Жир – 40 г
- Бульон – 0,5 стакана
- Уксус 9 %-ный – 1 столовая ложка
- Коренья (петрушка, сельдерей, морковь)

♦ Пряности (перец молотый, лавровый лист), соль

Фарш:

♦ Хрен натертый – 2 столовые ложки

♦ Боровики сушеные – 20 г

♦ Лук репчатый – 3 шт.

♦ Масло сливочное – 40 г

♦ Сухари, соль

Фарш: лук мелко нашинковать, спассеровать на масле, добавить сухари, пряности, тертый хрен или нарезанные полосками отваренные боровики. Все тщательно перемешать.

Кусок мяса хорошо отбить, облить подкисленной кипящей водой, обсушить, натереть смесью соли с пряностями, посыпать кореньями, положить в хорошо разогретый жир и жарить в духовке до полуготовности, периодически поливая выделяющимся соком. Затем мясо вынуть, сделать надрезы наискось волокон, начинить подготовленным фаршем и продолжать жарить, налив немного горячего бульона или воды.

Перед подачей на стол жаркое нарезать ломтиками и полить процеженным бульоном, в котором оно жарилось. Гарнировать картофелем и овощами.

Желудок свиной, фаршированный картофелем

♦ Желудок – 550 г

♦ Картофель – 600 г

♦ Молоко – 120 мл

♦ Сало свиное – 120 г

♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Перец черный молотый, лавровый лист молотый, соль

Желудок (рубец) тщательно зачистить и положить на 6 часов в холодную воду, меняя ее каждые 2 часа.

Картофель натереть на мелкой терке, отжать, залить кипяченым молоком, положить нарезанное мелкими кубиками свиное сало, пассерованный лук, посыпать перцем, лавровым листом и солью. Массу тщательно вымешать, начинить ею подготовленный желудок, зашить его и запечь в духовке. При подаче желудок нарезать ломтиками и полить жиром, в котором он запекался.

Рулет сканестас-судетинис

♦ Язык говяжий – 1 шт.

♦ Куропатки или рябчики – 2 шт.

♦ Телятина – 1 кг

♦ Сало свиное или бекон – 500 г
♦ Петрушка – 2 корня
♦ Майоран сухой – 3 чайные ложки
♦ Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки
♦ Орех мускатный тертый – $^1/_4$ чайной ложки

Маринад:

♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ морковь – 1 шт.
♦ петрушка – 1 шт.
♦ ягоды можжевеловые – 10 шт.
♦ чеснок – 1 некрупная головка
♦ пиво – 500 мл *Тесто:*
♦ мука ржаная – 1 стакан
♦ мука пшеничная – 0,5 стакана
♦ вода – 0,5 стакана
♦ соль – 1 чайная ложка

Язык вымочить в течение 12 часов в маринаде из пива или кислого кваса, вскипяченного с луком, можжевеловыми ягодами, майораном, чесноком, петрушкой. Затем отваривать с луком, морковью, перцем, петрушкой, лавровым листом в течение примерно 1 часа, облить холодной водой и сразу же снять с него кожу.

Куропаток обжарить почти до полной готовности, отделить филе от грудки, обжарить его слегка в масле с луком.

Телятину (телячий бок или заднюю часть) слегка посолить, отбить в пласт толщиной 1,5 см, затем натереть смесью соли, перца и мускатного ореха.

Свиное сало нарезать пластами толщиной 5 мм.

Подготовленные продукты расположить следующим образом: язык обернуть пластами сала толщиной 3 мм, затем обложить с каждой стороны филейными частями куропаток и плотно завернуть пластами сала толщиной 5 мм, положить поверх сала вдоль всего рулета корень петрушки, натруганный на крупной терке, посыпать майораном и завернуть в пласт телятины, который покрыть тонким слоем пресного теста (из муки, воды, соли), обернуть салфеткой из плотного грубого полотна, обвязать бечевкой так, чтобы она охватывала рулет по окружности через каждые 3 см, и отваривать в подсоленном кипятке в течение 1,5 часа. Затем охладить, снять салфетку, слой теста, обернуть рулет вновь в сухую салфетку и положить под легкий пресс на 8 часов в холодное место.

Гусь с кислой капустой

♦ Гусь – 1 тушка
♦ Капуста кислая – 1,5 кг
♦ Пепины литовские – 5 шт. или яблоки антоновские – 2 шт.
♦ Сало свиное – 200 г
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Тмин – 1 столовая ложка
♦ Перец душистый (ямайский) – 1 чайная ложка зерен

Капусту потушить со свиным салом (половина указанной нормы) в течение 10 минут до готовности, добавить нарезанные лук и яблоки, тмин. Гуся разрезать сзади, вдоль хребта, вынуть кости, не затронув кожи, снять лишний жир, посолить и натереть изнутри перцем, начинить подготовленной капустой, зашить, придав форму целого гуся, обложить тонкими ломтиками сала. Зажарить на противне в духовке, периодически поливая выделяющимся соком.

Гусь, фаршированный кашей с грибами

♦ Гусь – 1 тушка
♦ Грибы белые сушеные – 20 шт.
♦ Крупа гречневая (ядрица) – 3 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 2 корня и зелень
♦ Укроп – 2 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Сало свиное – 150 г
♦ Соль

Гуся разрезать сзади вдоль хребта, вынуть кости, не нарушая кожи. Кости разломать, залить 1 л холодной воды, довести до кипения, положить морковь, петрушку и предварительно замоченные сушеные грибы, отварить до готовности, в конце добавить масло, зелень укропа. Готовые грибы мелко нашинковать. Из бульона вынуть кости и всыпать в полученный отвар гречневую крупу, предварительно перекаленную и перемешанную со взбитым яйцом; тушить до готовности каши.

Начинить гуся кашей, зашить его, обложить со всех сторон свиным салом и зажарить на листе в духовке.

К готовому гусю подать тминный квас.

Сельдь маринованная

♦ Сельдь соленая – 4 шт.

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Хрен – 1 столовая ложка
♦ Гвоздика – 8 шт.
♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
Маринад:
♦ вода – 1 стакан
♦ уксус 6 %-ный – 1 стакан
♦ перец – 5 горошин
♦ лавровый лист – 2 шт.
♦ гвоздика – 4 шт.
♦ ягоды можжевельника – 2 шт.
♦ лук, морковь, петрушка, сельдерей
♦ Сахар, соль

Маринад: в кипящую воду положить нарезанные овощи, пряности и варить в закрытой кастрюле 20 минут. К концу варки влить уксус.

Сельди вымочить, очистить, удалить кости и разделать на филе. Лук мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле. На каждую половинку филе положить слой поджаренного лука и слой хрена, свернуть рулетом и закрепить сухими бутончиками гвоздики.

Приготовленную сельдь положить в стеклянную банку, залить охлажденным маринадом и выдержать в течение одних суток.

Щука, жаренная на свином сале

♦ Щука – 1 шт. весом около 2 кг
♦ Сало свиное – 200 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 2 корня и зелень
♦ Перец черный – 1 чайная ложка
♦ Соль *Соус-гарнир:*
♦ сметана – 1 стакан
♦ капуста – полкочана
♦ раки – 10 шт.
♦ соль

Соус-гарнир: капусту нашинковать, потушить в кастрюле без воды на слабом огне под крышкой, добавить сметану, прогреть. Раков отварить, очистить, измельчить, перемешать с капустой, посолить.

Щуку очистить, выпотрошить, отрезать голову, натереть солью и дать полежать 1 час. Затем разделать ее на филе.

Противень покрыть тонкими пластами сала, посыпать его

мелко нашинкованным луком, морковью и корнем петрушки, натертыми на крупной терке, нашинкованной зеленью петрушки, черным перцем и солью. Затем положить филе щуки, сверху опять посыпать смесью мелко нарезанных овощей и пряностей, покрыть салом и поставить в духовку на 25 минут.

К щуке подать соус-гарнир из сметаны, капусты и раков.

Сельдь с картофелем

- ♦ Сельдь – 1 кг
- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Масло или сало – 100 г
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Укроп – 3 столовые ложки
- ♦ Соль

Сельдь разделать на филе, вымочить в смеси молока и воды в течение 12 часов, а затем измельчить. Картофель очистить и нарезать соломкой. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить с маслом или салом.

Емкость для тушения смазать маслом, уложить слоями картофель и сельдь, смазывая каждый слой взбитым яйцом, посыпать луком, укропом и шкварками. Последним должен быть картофельный слой. Его обильно смазать яйцом, залить подсоленной сметаной и поставить в духовку на 30 минут.

Котлеты из картофеля и сельди

- ♦ Картофель отварной – 6 шт.
- ♦ Сельдь соленая – 300 г
- ♦ Сухари белые – 3 столовые ложки
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Перец черный молотый, жир для жаренья, соль

Соленую сельдь вымочить, очистить, выпотрошить, вынуть кости и пропустить через мясорубку вместе с отварным картофелем. Затем всыпать панировочные сухари, вбить яйца, добавить мелко нашинкованный и спассерованный лук, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать, сформовать небольшие котлеты, запанировать в белых сухарях или муке и обжарить с обеих сторон на разогретом жире.

Котлеты подать горячими, полив растопленным маслом. На гарнир подойдет квашеная капуста.

Рулет из щуки

- Щука – 1 шт. весом 1 кг
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- Масло сливочное – 1 столовая ложка
- Сметана – 0,5 стакана
- Лавровый лист, перец, соль

Фарш:

- булка – 2 ломтика
- молоко – 0,5 стакана
- масло сливочное – 1 столовая ложка
- лук репчатый – 1 шт.
- яйца – 2 шт.
- грибы свежие ли маринованные – 100 г
- перец черный молотый
- соль

Щуку почистить, выпотрошить, удалить кости и разрезать поперек на продолговатые кусочки, каждый посолить. Из отходов и костей рыбы с добавлением нарезанной моркови сварить бульон.

Масло растереть добела, добавить намоченную в молоке и отжатую булку, измельченные вареные яйца, тонко нарезанные и слегка потушенные свежие грибы (или маринованные), нашинкованный и спассерованный лук, перец, соль и все растереть.

Полученной массой намазать кусочки рыбы, каждый завернуть рулетом и закрепить заостренной деревянной палочкой. Обсыпать рулеты мукой, обжарить на масле, залить бульоном, добавить сметану, перец и тушить 30 минут. В конце тушения положить лавровый лист.

Перед подачей на стол удалить деревянные палочки, рулеты выложить на блюдо и залить соусом, в котором они тушились.

Рыба, тушенная со сливками

- Рыба (карп, карась, лещ, линь) – 1 кг
- Лук репчатый – 3 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Сливки – 1 стакан
- Масло сливочное – 1 столовая ложка
- Перец, лавровый лист
- Соль

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать на кусочки, выложить их в один ряд в кастрюлю, добавить нарезанный лук и морковь, а также соль, перец, лавровый лист, залить 2 стаканами горячей воды или рыбного бульона и тушить. В конце влить горячие сливки и положить масло.

Пальчики к пиву

- Мука пшеничная – 400 г
- Дрожжи – 15 г
- Сахар – 1 столовая ложка
- Маргарин – 120 г
- Молоко – 0,5 стакана
- Яйца – 2 шт.
- Тмин – 1 чайная ложка
- Соль

Дрожжи растереть с сахаром, мукой, молоком, яйцом и маргарином и замесить тесто. Накрыть его полотенцем и поставить на несколько часов на холод. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, разрезать его на полоски шириной 1 см, длиной 10 см. Перед выпечкой смазать полоски яйцом и посыпать солью с тмином.

Сухарики «Литовские»

- Мука пшеничная – 600 г
- Дрожжи – 30 г
- Сахар – 100 г
- Желтки яичные – 2 шт.
- Молоко или сливки – 1 стакан
- Масло сливочное – 50 г
- Соль

Для белковой глазури:

- белок яичный – 1 шт.
- пудра сахарная – 200 г
- сок лимонный – 1 чайная ложка

Дрожжи измельчить, добавить чайную ложку сахара и растереть, смешать со слегка подогретым молоком, всыпать половину муки, замесить тесто, посыпать толстым слоем муки, накрыть полотенцем и поставить в теплое место.

Как только тесто поднимется, добавить остальную муку, соль, растертый с сахаром желток, тщательно вымесить, а в конце замеса добавить растопленный маргарин и взбитый белок. Поверхность теста смазать жиром (чтобы оно не покрылось

коркой) и дать подойти еще раз.

Из готового теста сформовать продолговатые валики толщиной около 5 см и длиной 30 см. Каждый валик завернуть в промасленную пергаментную бумагу, которая должна быть в два раза длиннее валика, так как тесто, не имея возможности подняться, будет продвигаться в длину. Завернутые валики поставить в теплое место, а затем выпекать в духовке 30 минут. Когда валики остынут, порезать их на тонкие пластинки, с одной стороны смазать белковой глазурью и подсушить в негорячей духовке.

Глазурь: деревянной ложкой растирать белок с сахарной пудрой до тех пор, пока не получится пышная масса, а объем ее не увеличится в 2 раза. В конце растирания постепенно влить лимонный сок.

Коврижка по-деревенски

- ♦ Мука пшеничная – 1,5 стакана
- ♦ Мед – 150 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Пряности молотые (корица, гвоздика, душистый перец), сода

Мед положить в кастрюльку, нагреть до кипения, уварить и охладить. Желтки растереть добела, добавить мед, сметану, пряности, муку, смешанную с содой, и тщательно взбить. Белки взбить, слегка посыпать мукой и ввести в тесто. Массу аккуратно перемешать, выложить на противень и выпекать в духовке.

Из эстонской кухни

Суп молочный с клецками

- ♦ Молоко – 2 л
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Соль, сахар

Для клецек из гречневой муки:

- ♦ мука гречневая – 1 стакан
- ♦ молоко – 0,5 стакана
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ масло сливочное – 3 столовые ложки

Для клецек из пшеничной муки:

- ♦ мука пшеничная – 6 столовых ложек
- ♦ молоко – 0,5 стакана
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ масло сливочное – 50 г

Для клецек из манной крупы:

- ♦ крупа манная – 1 стакан
- ♦ молоко – 1 стакан
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ масло – 1,5 столовой ложки

Из компонентов по каждому рецепту замесить клецки. Молоко вскипятить, посолить, положить сахар. Нагретой чайной ложкой опускать клецки в кипящее молоко.

Суп молочный с ячменной крупой

- ♦ Вода – 700 мл
- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Крупа ячменная – 3 столовые ложки
- ♦ Молоко – 2 л
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

Крупу положить в кипящую воду и варить до мягкости, затем добавить нарезанный ломтиками картофель и продолжать варку до его готовности. Добавить молоко, подержать суп еще 5 минут на слабом огне, посолить и заправить маслом.

Суп молочный с горохом и перловой крупой

♦ Горох – 1,5 стакана
♦ Крупа перловая – 2 столовые ложки
♦ Вода – 2,5 стакана
♦ Молоко – 4 стакана
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Соль

Замоченный лущеный горох и перловую крупу сварить в воде до готовности, после чего добавить молоко, довести до кипения, положить соль и сливочное масло.

Суп напоминает жидкую кашу.

Молочно-капустный суп

♦ Молоко – 2 л
♦ Вода – 500 мл
♦ Капуста – полкочана
♦ Морковь – 3 шт.
♦ Картофель – 7 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка,
♦ Укроп – 2 чайные ложки
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Соль

Капусту и морковь нарезать небольшими кубиками, залить водой и припустить до полуготовности. Затем посолить, добавить картофель, нарезанный ломтиками, петрушку и отварить до готовности всех овощей. В холодном молоке развести муку, влить в почти готовую овощную массу, заправить маслом, укропом.

Брюквенно-молочный суп

♦ Молоко – 2 л
♦ Вода – 750 мл
♦ Крупа гречневая или перловая – 0,5 стакана
♦ Брюква – 1 шт.
♦ Картофель – 5 шт.
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Укроп измельченный – 2 чайные ложки
♦ Тмин – 0,5 чайной ложки

Гречневую или перловую крупу отварить в воде до полуготовности, добавить нарезанную кубиками брюкву, посолить и варить около 10 минут. Затем положить картофель, тмин и варить до готовности овощей и почти полного выпаривания воды. После этого влить молоко, довести до

кипения, добавить масло, укроп.

Молочно-гороховый суп

Для первого варианта:

♦ горох сухой – 1,5 стакана
♦ вода – 2 л
♦ молоко – 1 л
♦ крупа гречневая – 6 столовых ложек
♦ масло сливочное – 4 столовые ложки
♦ соль

Для второго варианта:

♦ горох размоченный – 1,5 стакана
♦ крупа гречневая – 0,5 стакана
♦ вода – 750 мл
♦ молоко – 1,5 л
♦ соль

Горох отварить в воде до полуготовности, добавить крупу и сварить до мягкости. Затем влить молоко, вскипятить, посолить и положить масло.

Хотя варианты супов очень схожи по продуктам, но вкус у них получается разный.

Суп из свежего и кислого молока

♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Молоко кислое – 1 стакан
♦ Сахар – 1 чайная ложка
♦ Молоко свежее – 5 стаканов
♦ Соль

Сырое яйцо взбить с кислым молоком, добавить соль, сахар, и, слегка помешивая, влить в кипящее молоко.

Суп молочно-рыбный

♦ Вода – 1,5 л
♦ Молоко – 1 л
♦ Треска (филе) – 1 кг
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Укроп измельченный – 1 столовая ложка
♦ Петрушка – 1 шт.

♦ Соль

Воду вскипятить, положить в нее филе трески и варить не более 10 минут. Затем рыбу вынуть, а отвар процедить, довести до кипения, положить в него картофель, нарезанный ломтиками, мелко нашинкованный лук, петрушку, соль и варить еще 15 минут. Влить молоко с разведенной в нем мукой и варить, помешивая, до готовности картофеля, положить рыбное филе, укроп, масло и подержать на огне еще 3 минуты.

Суп молочный с картофельным пюре

♦ Молоко – 2,5 л
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло – 2 столовые ложки
♦ Пюре картофельное, соль, укроп

В кипящее молоко влить, постоянно помешивая, полужидкое картофельное пюре, добавить измельченный и поджаренный на масле лук и варить 10 минут, посолить.

Суп молочно-грибной

♦ Молоко – 2 л
♦ Вода – 1 л
♦ Грибы свежие очищенные – 1 пол-литровая банка
♦ Картофель – 7 шт.
♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Укроп – 2 столовые ложки
♦ Соль

Воду вскипятить, положить в нее нарезанный ломтиками картофель.

Свежие грибы поджарить на масле вместе с луком почти до готовности, опустить в бульон и варить 10 минут. Затем влить молоко, довести до кипения, посолить, посыпать укропом.

Суп молочно-яичный

♦ Молоко – 2 л
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Сметана – 0,5стакана
♦ Соль

Яйца и сметану взбить до однородной массы и при постоянном помешивании влить горячее молоко, посолить, немного подержать на слабом огне, не доводя до кипения. Суп

нужно непрерывно мешать, чтобы яйца не свернулись.

Суп молочно-сливочный

- ♦ Простокваша – 500 мл
- ♦ Молоко – 2 л
- ♦ Сливки – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 5 шт.
- ♦ Мед – 3 столовые ложки
- ♦ Соль

Молоко довести до кипения. Яйца растереть с медом, соединить с простоквашей, тщательно взбить и постепенно влить в горячее молоко, непрерывно помешивая. Затем добавить соль и подогретые сливки.

Суп из рыбы с картофелем

- ♦ Вода – 3 л
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Картофель – 7 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Масло – 1 столовая ложка
- ♦ Соль, зелень

Очищенную рыбу залить холодной водой, довести до кипения, удалить пену, добавить лук, соль и варить 20 минут. Бульон процедить, положить в него картофель, нарезанный кубиками, и продолжать варить до готовности. По желанию можно добавить в суп поджаренную в масле и разведенную в бульоне муку.

Подать с кусочками рыбы, рубленой зеленью и сметаной.

Кислые щи с бобами

- ♦ Свинина – 300 г
- ♦ Капуста квашеная – 400 г
- ♦ Бобы сушеные – 200 г
- ♦ Крупа ячневая – 80 г

В кастрюлю положить свинину (или шпик) и бобы, залить холодной водой. Варить 40 минут, после чего добавить квашеную капусту (очень кислую капусту рекомендуется промыть в холодной воде) и ячневую крупу. Варить до готовности.

Галушки из ячменной муки

♦ Мука ячменная – 1,5 стакана
♦ Молоко – 500 мл
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Соль

В молоко всыпать ячменную муку крупного помола, соль, добавить яйцо, растопленное масло и замесить тесто. Разделать его продолговатыми галушками. Варить, опуская в кипящий бульон или подсоленную воду.

Галушки можно использовать как самостоятельное блюдо со свежим или кислым молоком или как гарнир к мясным блюдам.

Мульги из крупы и картофеля

♦ Картофель – 1 кг
♦ Вода – 1 л
♦ Крупа ячневая – 0,5 стакана
♦ Лук репчатый, шпик, соль

Картофель мелко нарезать и положить в кипящую воду, добавить соль и варить до полуготовности. На картофель положить промытую в горячей воде крупу (не перемешивая), варить на слабом огне или в духовке под крышкой до мягкости. Затем перемешать и взбить деревянной ложкой до получения однородной массы. Свиной шпик нарезать кубиками, обжарить с луком, добавить к каше при варке или во время еды.

Кашу подать на стол с соусом из шпика или сметаны, залить молоком или простоквашей.

Горохово-картофельная каша

♦ Горох – 2 стакана
♦ Шпик – 150 г
♦ Картофель – 5 шт.
♦ Молоко или сливки – 0,5 стакана
♦ Соль

Горох вымочить, сварить в той же воде, добавить нарезанный кубиками и обжаренный шпик и измельченный картофель, сварить до мягкости, влить молоко и посолить. Довести до кипения и размять деревянной ложкой до получения однородной массы.

Капсапудер (капустная каша)

♦ Капуста – 1 кг

♦ Крупа ячневая – 3 столовые ложки
♦ Молоко – 2 стакана
♦ Сало свиное (нутряное) – 100 г
♦ Соль

Капусту нарезать, засыпать крупой и потушить в небольшом количестве воды. Когда крупа наполовину сварится и вода почти выпарится, долить молоко, положить сало, посолить. Тушить до разваривания всех продуктов, перемешать.

Капсад мульги

♦ Свинина малосольная – 500 г
♦ Капуста квашеная – 500 г
♦ Крупа ячменная – 0,5 стакана
♦ Сахар – 1 чайная ложка
♦ Соль, перец

Свинину нарезать порционными кусками. Квашеную капусту заправить измельченным репчатым луком и сахаром. Положить на дно кастрюли слой свинины, поверх нее капусту, пересыпать оба слоя ячменной крупой, поперчить, добавить немного воды. Тушить до готовности в духовке 3–5 часов до полного выпаривания жидкости.

Картофель со свининой

♦ Картофель – 1 кг
♦ Свинина жирная – 200 г
♦ Вода
♦ Соль
♦ Тмин

Очищенный и измельченный картофель положить на сковороду, добавить нарезанную кусками жирную свинину, немного воды, посыпать солью и тмином. Запечь в горячей духовке.

Киллатухлид

♦ Свинина постная величиной с антрекот – 3 ломтя
♦ Картофель – 10 шт.
♦ Сметана – 1 стакан

Свинину отварить в слегка подсоленном кипятке в течение 30 минут, затем воду слить, мясо залить сметаной, засыпать нарезанным кубиками картофелем, влить 0,5 стакана воды, посолить и тушить до готовности.

Никаких пряностей, даже лука, в киллатухлид не добавляют.

Макскастмес

- ♦ Печень – 500 г
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
- ♦ Молоко – 2 стакана
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Соль

Печень замочить в холодной воде на 2 часа, затем ошпарить кипятком, снять пленку, вырезать желчные протоки, измельчить на ровные кубики, обвалять в муке и обжарить на масле с луком.

Остальную муку развести в молоке, залить обжаренную печень, посолить и тушить всю смесь до готовности 5 минут. Затем влить сметану и слегка прогреть 2 минуты, не доводя до кипения.

Ахьюлиха

- ♦ Говядина или постная свинина – 2 кг
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Соль – 0,5 чайной ложки

Мясо хорошо обмыть, но не снимать пленок и жира, а одним куском положить с овощами в толстостенную чугунную посуду (чугунок, гусятницу, казан), залить кипятком, очень плотно закрыть и поставить в вытопленную печь на угли и горячую золу на 2 часа. При варке в духовке необходимо налить больше воды (1,5 л) и варить 3 ч на сильном огне. Посуда должна быть очень плотно закрыта.

К готовому мясу подать отварные овощи или овощи в молоке.

Тухлинотт

- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Мясо – 300 г
- ♦ Мука пшеничная – 3 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Укроп измельченный – 3 столовые ложки
- ♦ Майоран – 0,5 чайной ложки

♦ Соль

Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка отбить и варить вместе с картофелем и мелко нарезанным луком на слабом огне в небольшом количестве воды до мягкости, затем ввести муку и варить до консистенции кашицы, заправить ее майораном, укропом, посолить.

Солонина отварная с картофелем и брюквой (или репой)

♦ Соленая свинина или баранина – 500 г
♦ Картофель – 800 г
♦ Брюква или репа – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт. (или лук зеленый)
♦ Вода, соль

Мясо сварить и выложить в миску. В мясном бульоне сварить картофель и брюкву или репу, добавить соль, рубленый лук.

Мясо, картофель и брюкву подать на блюде, полив бульоном. Отдельно можно подать салат из соленых огурцов.

Ветчина или корейка, запеченная с картофельным пюре

♦ Ветчина или корейка – 500 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Пюре картофельное – 1 кг
♦ Укроп (зелень), соль

Ломтики ветчины или слегка соленой корейки обжарить с луком. Картофельное пюре положить так, чтобы оно частично закрывало мясо. Запечь в духовке, чтобы пюре стало золотистого цвета.

Перед подачей на стол блюдо посыпать измельченной зеленью укропа. На гарнир – салат из свеклы.

Картофель с брюквой и мясом

♦ Картофель – 700 г
♦ Брюква – 500 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Корейка свиная или баранина – 200 г
♦ Вода, тмин, соль

Очищенные картофель и брюкву измельчить, положить вместе с рубленым луком на сковороду. Мясо, нарезанное

кусками, положить на овощи, посыпать солью и тмином, налить немного воды и запекать в духовке.

Сельдь в сметане

- ♦ Сельдь слабосоленая – 3 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Укроп мелко нарезанный – 0,5 стакана
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Молоко – 250 мл

Сельдь очистить, разделить на две половинки и удалить кости. Вымочить филе в молоке в течение 10 часов, затем нарезать кусочками шириной 1,5 см и разложить на блюде ровным слоем. Поверх положить тонко нарезанный колечками лук, залить ровным слоем густой сметаны и сверху засыпать нарезанным укропом.

К блюду подать горячий отварной картофель.

Салат из сельди с картофелем

- ♦ Сельдь (филе) – 250 г
- ♦ Картофель – 5 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лук зеленый – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 1 стакан

Сельдь разделать на филе, вымочить в кипяченой холодной воде пополам с молоком, мелко нарезать кубиками. Так же нарезать отварной картофель, колечками нарезать репчатый лук. Все перемешать, залить сметаной, посыпать зеленым луком.

Сильгуд пекикастмес

- ♦ Салака – 500 г
- ♦ Сало свиное – 250 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Молоко – 2,5 стакана
- ♦ Сливки – 2 столовые ложки
- ♦ Соль

Рыбу разделать на филе. Сало нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить, добавить мелко нарезанный лук, муку, перемешать, доведя муку до золотистого цвета. Затем влить молоко и подогревать до легкого загустения 5 минут. В кипящий соус положить филе салаки, прокипятить 10 минут, влить сливки,

снять с огня, добавить укроп.

Рыба в тесте

Тесто:

♦ Мука ржаная – 500 г
♦ Вода – 250 мл
♦ Дрожжи – 30 г
♦ Тмин – 2 чайная ложки

Начинка:

♦ Филе рыбное – 500 г + сало свиное копченое – 100 г (с копченым салом сочетается только мясо речной рыбы)

Замесить тесто, дать ему подойти, раскатать в пласт толщиной 1 см. На тесто выложить слой рыбного филе, на него положить тонкие пласты сала. Если использовать другую начинку, то следует салаку положить вперемешку с мелкими кубиками сала, не разрезая филе. Защипнуть в виде небольшой овальной буханки, обмазать ее сверху холодным молоком, выпечь на слабом огне в печи или духовке в течение 45 минут или даже 1 часа (духовка должна быть предварительно хорошо нагрета).

Тушеная рыба

♦ Рыба вяленая или снетки (сушеные) – 400 г
♦ Солонина свиная – 300 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Брюква – 1 шт.
♦ Картофель – 500 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 1,5 столовой ложки

Рыбу разделать, освободив от костей, и замочить на 30 минут. Снетки только замочить на 15 минут. Солонину сварить в 1 л воды, добавить измельченную подготовленную рыбу, лук и все остальные овощи, а через 15 минут варки – картофель. Варить до полной готовности всех продуктов и уваривания бульона до 0,5 л. В конце варки развести в оставшемся бульоне муку, перемешать получившийся соус с остальными продуктами и проварить их еще 5 минут. (Должно остаться менее 1 стакана жидкости-подливки.)

Тушеная салака

♦ Салака мелкая – 1 кг
♦ Лук зеленый (мелко нарезанный) – 1 стакан
♦ Укроп измельченный – 0,5 стакана

♦ Молоко – 1 стакан
♦ Мука пшеничная – 0,5 столовой ложки
♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Соль

Салаку вычистить, обрезать головы и хвосты, положить слоями в смазанную маслом глубокую сковороду или невысокую кастрюлю, пересыпать луком и укропом, залить молоком, предварительно разведя в нем муку, сверху положить масло, закрыть крышкой и выпекать 30 минут в духовке.

На гарнир подать отварной картофель.

Килуворм

♦ Кильки свежие (или мелкая салака) – 500 г
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Перец черный – 0,5 чайной ложки
♦ Соль

Освобожденную от голов и хвостов потрошеную кильку заложить слоями вперемежку с луком в смазанную маслом невысокую кастрюлю, поперчить, посолить, плотно закрыть крышкой и запечь в духовке в течение 20 минут.

Салака, тушенная с картофелем

♦ Салака – 600 г
♦ Картофель – 10 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Молоко – 1,5 стакана
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Масло сливочное – 50–70 г
♦ Соль, зелень

Очищенный и нарезанный кубиками картофель и измельченный лук сварить в подсоленной воде до полуготовности. Салаку очистить, выпотрошить, удалить кости и положить на картофель. Муку развести в молоке, залить этой смесью картофель и салаку и варить до готовности.

При подаче на стол полить растопленным маслом, посыпать рубленой зеленью.

Соленая салака, тушенная с картофелем

♦ Картофель – 1,5 кг
♦ Салака соленая – 25 рыбок

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Молоко – 1 л
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки

Соленую салаку вымочить в течение 3 часов, удалить кости. Картофель нарезать кубиками. Рыбу уложить слоями вперемежку с картофелем и луком в смазанную маслом посуду, залить молоком, сверху положить кусочки масла. Варить на слабом огне под крышкой до готовности.

Сильгу ворм

♦ Салака свежая – 500 г
♦ Салака копченая – 500 г
♦ Сельдь, вымоченная в молоке – 500 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Лук зеленый (мелко нарезанный) – 1 стакан
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Укроп (мелко нарезанный) – 0,5 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Молоко – 1,5 л

Рыбу всех сортов разделать на филе. Отварить картофельное пюре или нарезать сырой картофель мелкой соломкой. Форму смазать маслом и положить в нее слоями лук, картофель (или пюре), рыбное филе разных сортов, причем нижний и верхний слои должны быть картофельными.

Яйца взбить с молоком, посолить и залить этой смесью рыбу с картофелем. Сверху положить масло и запечь (не закрывая крышкой) на умеренном огне в духовке.

Это блюдо можно делать только из свежей или только из копченой салаки (но не из соленой сельди).

Рыба, тушенная с грибами

♦ Филе рыбное – 600 г
♦ Кильки свежие (салаки) – 1 кг
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Грибы свежие – 400 г или грибы соленые – 1 стакан
♦ Масло сливочное или маргарин – 100 г
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Петрушка (зелень), соль

Рыбное филе нарезать кусочками, кильку (салаку) очистить, отрезать головы и хвосты. Грибы и лук мелко нарезать.

Подготовленные продукты уложить в низкую чугунную

посуду слоями: рыбу, лук, грибы, кусочки масла, снова рыбу. Каждый слой посолить, сверху посыпать измельченной зеленью петрушки, залить сметаной. Если используются свежие грибы, то жидкости подливать не надо, если соленые – добавить воду.

Тушить под крышкой до готовности.

Ролики из сельди

♦ Сельдь – 1 кг
♦ Лук репчатый – 1 шт.
Маринад:
♦ вода кипяченая – 2 стакана
♦ морковь – 1 шт.
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ уксус 3 %-ный – 2 столовые ложки
♦ перец черный – 8 зерен
♦ лавровый лист – 1 шт.
♦ гвоздика – 2 бутончика
♦ перец душистый – 5 горошин
♦ сахар – 1 ложка
♦ соль

Маринад: сварить морковь, нарезанную крупной соломкой, до полуготовности, добавить нарезанный кольцами лук, сахар, пряности и продолжать варить до готовности моркови, затем влить уксус и охладить маринад.

Сельдь разрезать на две половинки, вынуть косточки, вымочить в молоке пополам с водой в течение 5 часов, затем обсушить на бумаге и втереть с внутренней (мягкой) стороны в филе истолченный до кашицеобразного состояния лук. Затем свернуть каждое филе рулетом, начиная с широкого конца так, чтобы натертая луком часть была внутри, и уложить плотно в стеклянную банку, не давая роликам развертываться. Залить ролики маринадом. Выдержать 3 дня.

Кама

Кама – комбинированное толокно, приготовленное из муки, смолотой из предварительно обжаренных семян ржи, овса, ячменя, гороха, черных бобов, взятых в равных долях. Каму едят с кисломолочными продуктами, молоком.

Камакерт
♦ Молоко или простокваша – 500 мл
♦ Кама – 0,5 стакана
♦ Мед – 2 столовые ложки

Все продукты соединить и тщательно растереть.

Камакякид

- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Кама – 0,5 стакана
- ♦ Мед – 1 столовая ложка

Все продукты соединить, сформовать небольшие клецки, обвалять их в смеси сухой камы и сахарной пудры, дать слегка подсохнуть и есть, запивая молоком.

Коврижка из ячменной муки

- ♦ Мука ячменная – 600 г
- ♦ Молок кислое – 500 мл
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Сода пищевая – 6 г
- ♦ Сахар – 0,5 стакана
- ♦ Соль, тмин

В кислое молоко положить соль, сахар, тмин, сливочное масло, питьевую соду и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать из него фигурки, смазать их молоком и выпечь в духовке.

Снежки

- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Крахмал картофельный – 35 г
- ♦ Масло сливочное – 35 г
- ♦ Кипяток – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сахар – 2 чайные ложки
- ♦ Масло сливочное для обжаривания

Муку и крахмал перемешать, слегка поджарить на сливочном масле, влить в эту смесь кипящую воду, размешать, снять с огня, охладить до температуры 60 °С, добавить взбитые яйца, перемешать.

Полученное тесто брать столовой ложкой, как клецки, и опускать в растопленное масло. Обжаривать снежки на очень слабом огне до легкого затвердения и появления светло-желтого оттенка. Готовые снежки вынуть на промокательную бумагу и обсушить.

Снежки посыпать сахарной пудрой и подать с киселем или взбитыми сливками.

Из польской кухни

Селедочный салат

- ♦ Сельдь – 300 г
- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Фасоль – 50 г
- ♦ Яблоки – 100 г
- ♦ Огурцы соленые – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло растительное – 100 г
- ♦ Горчица – 50 г
- ♦ Лук зеленый, уксус
- ♦ Соль, сахар, перец

Фасоль замочить на 12 часов в холодной воде и отварить в этой же воде. Филе сельди, отварной картофель, яблоко, лук, огурцы нарезать мелкими ломтиками, сложить в посуду, добавить по вкусу фасоль, соль, сахар, уксус, перец, горчицу, хорошо перемешать и залить маслом.

Салат выложить в салатницу, посыпать нарубленным зеленым луком.

Фаршированные огурцы

- ♦ Огурцы свежие – 400 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Редис – 300 г
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Укроп – 1 столовая ложка
- ♦ Лук зеленый – 50 г
- ♦ Салат – 20 г
- ♦ Соль

Свежие огурцы очистить, разрезать вдоль, ложкой осторожно вынуть семена, посолить и отложить.

Фарш: сваренные вкрутую яйца мелко порубить, редис натереть на крупной терке. Яйца, редис, рубленый укроп, нашинкованный зеленый лук и сметану перемешать, посолить.

Подготовленные огурцы начинить фаршем, уложить на блюдо поверх листьев салата.

Сельдь в сметане

♦ Сельдь соленая (филе) – 400 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яблоки – 100 г
♦ Сметана – 1 столовая ложка
♦ Петрушка (зелень) – 1 столовая ложка
♦ Кислота лимонная или уксус, сахар, соль

Филе сельди разрезать на несколько частей и уложить в селедочницу.

Соус: яблоко натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нашинковать. Яблоко и лук залить сметаной, положив по вкусу соль, сахар, лимонный сок или уксус.

Этим соусом залить сельдь и посыпать зеленью петрушки.

Сельдь в масле с горчицей

♦ Сельдь соленая (филе) – 500 г
♦ Масло растительное – 115 г
♦ Горчица – 40 г
♦ Петрушка (зелень)

Филе сельди вымочить, смазать горчицей, свернуть плотно в рулончики, уложить в стеклянную банку, залить маслом, накрыть банку крышкой и поставить в холодное место. Такая закуска может сохраняться до двух недель.

Подать в селедочнице, украсив веточками петрушки.

Рыба в помидорной заправке

♦ Треска (филе) – 500 г
♦ Масло растительное – 50 г
♦ Соль *Заправка:*
♦ паста томатная – 50 г
♦ уксус 3 %-ный – 250 мл
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ лавровый лист, перец, сахар, соль

Отделить филе рыбы от кожи, разрезать каждую половинку на две части, посолить, поджарить и сложить в банку.

Заправка: воду довести до кипения, положить приправы, мелко нашинкованный лук, смешать с томатной пастой и уксусом, прибавить по вкусу соль и сахар.

Заправку остудить и залить ею рыбу.

Рыба в соусе из хрена

♦ Рыба – 500 г

Бульон:

♦ вода – 1,5 л

♦ овощи (морковь, корень петрушки, корень, сельдерея, лук) – 100 г

♦ лавровый лист, перец, соль *Соус из хрена:*

♦ хрен (корень) – 80 г

♦ масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка

♦ мука пшеничная – 25 г

♦ бульон – 120 г

♦ яйца – 2 шт.

♦ сок 1 лимона или кислота лимонная

♦ соль, сахар, уксус

Из овощей и специй сварить бульон, процедить, положить в него целиком карпа или треску и варить на слабом огне 30 минут. Рыбу оставить в бульоне до охлаждения, затем вынуть, хорошо обсушить и уложить на длинное блюдо.

Хрен очистить, промыть, натереть на мелкой терке, сбрызнуть уксусом, чтобы не потемнел. Масло растереть, развести остуженным бульоном, положить хрен, заваренную на бульоне муку, соль, сахар, уксус.

Рыбу полить соусом из хрена.

Трубочки из ветчины с хреном

♦ Ветчина – 300 г

♦ Хрен – 100 г

♦ Сметана – 100 г

♦ Сок 1 лимона или кислота лимонная

♦ Сахар, зелень

♦ Соль

Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать со сметаной, заправить солью, сахаром, соком лимона или разведенной в воде лимонной кислотой. Ломтики ветчины смазать массой из хрена. Свернуть в трубочки, уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки или укропа.

Мясо тушеное

♦ Говядина (мякоть) – 700 г

♦ Уксус 3 %-ный – 200 мл

♦ Грибы сухие – 5 г

♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Шпик – 40 г

♦ Масло растительное – 1 столовая ложка

♦ Жир – 70 г
♦ Мука пшеничная – 25 г
♦ Лавровый лист, гвоздика
♦ Соль

Мясо крупным куском обмыть, залить уксусом и оставить в холодном месте до следующего дня. Затем вынуть из уксуса, обсушить салфеткой, смазать растительным маслом, переложить очищенным и нарезанным кольцами луком, накрыть и оставить в холодном месте еще на сутки. Затем лук убрать.

Шпик нарезать продолговатыми кусочками, посолить и поперчить. Мясо нашпиговать шпиком рядами в 3–4 см, натереть солью, обвалять в муке, обжарить со всех сторон в разогретом жире. Положить в кастрюлю мясо, вымытые и нарезанные грибы, полить оставшимся от жаренья жиром и тушить под крышкой 2 часа, подливая по мере надобности воду. Когда мясо станет мягким, поставить его в холодное место и остудить. Затем вынуть из соуса, нарезать поперек волокон тонкими широкими ломтями. Украсить ломтиками овощей и зеленью.

Телятина в майонезе

♦ Телятина – 600 г
♦ Овощи (морковь, корень петрушки, корень сельдерея, лук) – 200 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Салат овощной – 400 г
♦ Майонез – 200 г
♦ Соль, чеснок

Воду вскипятить, положить в нее очищенные и промытые овощи и сварить бульон. Мясо очистить от пленок, сухожилий, отделить от костей, отбить молотком в тонкий пласт, натереть чесноком, растертым с солью, свернуть плотно в рулет. Завернуть его в салфетку, обвязать шнурком и положить в горячий бульон. Варить на малом огне около 1,5 часа. Остудить в бульоне, затем вынуть и прижать доской с грузом. На овальное блюдо уложить в форме прямоугольника овощной салат, а сверху – нарезанную довольно толстыми пластами телятину. Все залить майонезом. Он должен быть таким же, как и в салате.

Яйца, фаршированные сельдью

♦ Яйца – 4 шт.
♦ Сельдь – 200 г
♦ Майонез – 100 г

♦ Молоко, огурцы соленые

Сельдь вымочить в молоке. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки. Филе сельди вместе с желтками пропустить через мясорубку. В полученную массу положить половину нормы майонеза и растереть до пышной массы. Половинки яйца начинить приготовленным фаршем так, чтобы они имели вид целого яйца. Уложить на блюдо, облить майонезом, украсить кусочками соленого огурца.

Суп грибной с мясом

♦ Мясо с костью – 400 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Сельдерей – 1 корень
♦ Грибы сушеные – 30 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Петрушка (зелень) – 1 столовая ложка
♦ Перец, соль

Грибы вымыть, залить холодной водой и оставить для набухания на 2 часа. Затем сварить их в той же воде с луком.

Мясо вымыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев, посолить и варить до полуготовности, а затем положить очищенные и вымытые корнеплоды и доварить до готовности.

Мясной и грибной бульоны отцедить, соединить, приправить по вкусу солью, перцем, рубленой зеленью. К супу подать изделия из теста.

Суп из печени

♦ Печень телячья или свиная – 300 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Сельдерей – 1 корень
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Жир – 50 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Укроп измельченный – 1 столовая ложка
♦ Перец, соль

Очищенные морковь, корень петрушки, корень сельдерея, луковицу залить кипящей водой, посолить и варить до мягкости. Отвар процедить.

Вторую луковицу нарезать мелкими кусочками и обжарить на половине жира, сверху положить печень, нарезанную небольшими кусками, влить несколько столовых ложек воды и тушить под крышкой около 10 минут. Печень остудить, пропустить вместе с луком через мясорубку, смешать с процеженным отваром, добавить соль, перец, заправить пассерованной мукой, разведенной в отваре, прокипятить, посыпать укропом.

Суп подать с гренками.

Суп со свежими огурцами

- ♦ Мясо – 200 г
- ♦ Огурцы свежие – 400 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Сельдерей – 1 корень
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Зелень – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев, положить очищенные и разрезанные на несколько частей корнеплоды и лук и варить до готовности мяса 2,5 часа. Отдельно сварить очищенные и припущенные в небольшом количестве воды нарезанные мелкими кубиками огурцы. Готовый бульон процедить, смешать с огурцами, заправить пассерованной и разведенной бульоном мукой, прокипятить. Добавить сметану и рубленую зелень петрушки или укропа.

Подать с гренками или клецками.

Крупник по-польски

- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Кости – 200 г
- ♦ Грибы сушеные – 10 г
- ♦ Вода – 1,5 л
- ♦ Крупа перловая – 100 г
- ♦ Картофель – 4 шт.
- ♦ Масло сливочное или маргарин – 2,5 столовой ложки
- ♦ Петрушка и укроп (зелень измельченная) – 1 столовая ложка

♦ Соль

Из костей, грибов и овощей сварить бульон. Отваренные грибы и овощи нарезать лапшой. Крупу перебрать, вымыть, залить холодной водой, сварить, положить половину нормы масла. На процеженном бульоне сварить очищенный и нарезанный ломтиками картофель. В бульон положить крупу, грибы с овощами, посолить, прокипятить. Можно заправить сырыми желтками или сметаной.

Капустник с квашеной капустой

♦ Капуста квашеная – 500 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Грудинка – 250 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Вода – 2 л
♦ Чеснок, лавровый лист, соль, перец

Грудинку нарезать кубиками. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить с грудинкой на сковороде с толстым дном, добавить квашеную капусту и тушить в закрытой посуде 25 минут, часто помешивая.

Очищенный картофель нарезать ломтиками, положить в горячую воду и варить около 10 минут. Затем соединить с капустой, грудинкой и луком и варить еще 15 минут, заправить перцем, чесноком, растертым с солью, лавровым листом.

Капустник со свежей капустой

♦ Капуста – 500 г
♦ Кости – 200 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Сельдерей – 1 корень
♦ Вода – 2 л
♦ Паста томатная – 60 г
♦ Жир – 3 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 30 г
♦ Картофель – 900 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сахар, уксус или кислота лимонная
♦ Соль

Кости разрубить на части, вымыть, залить холодной водой, варить 3 часа, посолить, положить очищенные и вымытые овощи и доварить до готовности. Бульон процедить.

Капусту мелко нашинковать, залить небольшим количеством горячей воды, положить очищенный, нарезанный лук и варить в закрытой посуде до готовности.

Готовый костный бульон заправить пассерованной в жире мукой, разведенной небольшим количеством бульона, положить капусту, вскипятить, заправить томатной пастой, солью и сахаром. По желанию можно положить сметану. Отдельно подать отварной картофель.

Борщ с сосисками и копченой свиной грудинкой

- ♦ Грудинка свежая – 200 г
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Свекла – 600 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сельдерей – 100 г корня
- ♦ Сосиски – 150 г
- ♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
- ♦ Сметана – 4 столовые ложки
- ♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
- ♦ Пюре томатное – 0,5 стакана
- ♦ Уксус – 1 столовая ложка
- ♦ Сахар (щепотка), перец черный горошком, лавровый лист, соль

Грудинку залить кипятком, довести до кипения и варить до готовности на слабом огне, периодически снимая жир и пену, а затем бульон процедить. Свеклу очистить, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и тушить с добавлением снятого с бульона жира и сливочного масла. Сельдерей и лук нарезать соломкой и спассеровать на сливочном масле, а в конце добавить томатное пюре. Муку поджарить на масле до легкого подрумянивания, а затем снять с огня и развести горячим бульоном, следя за тем, чтобы не образовались комочки.

В процеженный кипящий бульон положить тушеную свеклу, дать прокипеть в течение 5 минут, добавить пассерованные лук и сельдерей, мучную заправку и проварить 10 минут, после чего заправить сахаром, перцем, лавровым листом, солью и сметаной.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить кусок вареной грудинки, сваренные и разрезанные на 3 части сосиски и измельченную зелень.

Огуречник холодный

- ♦ Телятина (мякоть) – 500 г

♦ Свекла – 1 шт.
♦ Огурцы соленые – 3 шт.
♦ Яйца, сваренные вкрутую – 4 шт.
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Укроп измельченный – 2 столовые ложки
♦ Лук зеленый (нарезанный) – 2 столовые ложки
♦ Рассол огуречный – 1 стакан
♦ Вода – 2,5 л
♦ Сахар, соль

В кастрюлю положить куски мяса, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 2 часов (при более длительной варке вкус бульона ухудшается, поскольку из мяса в бульон переходит образовавшийся глютин – клееобразное вещество). Затем мясо вынуть, а бульон процедить. Отдельно отварить свеклу в кожуре, очистить, натереть на крупной терке, соединить с бульоном, посолить, прокипятить, добавить огуречный рассол, сахар, мелко нарезанное мясо, измельченные яйца, нашинкованные соленые огурцы, зелень и охладить.

Готовый огуречник заправить сметаной.

Холодник из простокваши

♦ Простокваша – 4 стакана
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Ягоды (земляника, малина) – 2 стакана
♦ Сахар – 0,5 стакана

Ягоды протереть сквозь сито. Простоквашу размешать со сметаной, протертыми ягодами и сахаром. Подать на стол холодным.

Вареники из гречневой муки с творогом

♦ Мука гречневая – 1,5 стакана
♦ Мука пшеничная – 1 стакан
♦ Творог – 250 г
♦ Желток яичный – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Вода, соль

Гречневую муку залить кипящей водой в таком количестве, чтобы получилось крутое тесто, тщательно размешать, добавить пшеничную муку.

Творог пропустить через мясорубку, растереть с яичным

желтком и посолить.

Тесто раскатать слоем толщиной 1 см, вырезать кружочки диаметром 5 см. На середину их положить ложкой небольшие кусочки приготовленного творога, кружки сложить пополам и защипнуть края. Сделанные вареники опустить в кипящую воду (около 4 стаканов) и варить 5 минут. Готовые вареники должны всплыть. Вынуть их шумовкой, положить на дуршлаг, дать воде стечь, положить на нагретое блюдо и полить растопленным сливочным маслом. Отдельно подать сметану.

Лук в тесте

- ♦ Лук репчатый – 8 шт.
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Мука пшеничная – 100 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Жир – 80 г
- ♦ Соль

Сметану размешать с яйцом и мукой, посолить. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Лук очистить, нарезать крупными кусками, погрузить каждый кусочек в тесто и обжарить в жире до золотистого цвета с обеих сторон. Подать к мясу.

Перец фаршированный

- ♦ Перец сладкий – 500 г
- ♦ Помидоры – 200 г
- ♦ Фасоль – 60 г
- ♦ Морковь (небольшая) – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Капуста – 60 г
- ♦ Масло сливочное – 200 г
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Укроп (зелень), соль

Крупные стручки перца вымыть, удалить семена. Морковь, луковицу, помидоры, фасоль, капусту мелко нарезать кубиками, влить 200 мл воды, добавить масло, соль и варить в закрытой посуде до полуготовности, положив в конце тушения укроп. Начинить перец овощами, уложить на глубокий противень, залить водой и печь в горячей духовке. Когда перец станет мягким, положить четвертинки помидоров, слегка посолить, залить сметаной и запекать еще 10 минут. Затем вынуть, уложить на блюдо, полив сметанным соусом и посыпав измельченной зеленью.

Котлеты из фасоли

- Фасоль – 400 г
- Булка тертая – 100 г
- Жир – 100 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйца – 2 шт.
- Укроп (зелень), перец, соль

Фасоль намочить в кипяченой холодной воде на ночь, а утром сварить в этой же воде. Когда фасоль станет мягкой, немного посолить ее, еще слегка прогреть, отцедить, обсушить и пропустить через мясорубку. В фасоль положить яйца, обжаренный лук, соль, перец, укроп, все хорошо вымешать.

Из полученной массы сформовать небольшие котлетки, обвалять их в тертой булке, обжарить с обеих сторон до румяной корочки, уложить на блюдо и подать с салатом из овощей.

Лук-порей в тесте

- Лук-порей – 800 г
- Сметана – 0,5 стакана
- Яйца – 2 шт.
- Жир – 80 г
- Мука пшеничная – 100 г
- Сода – 0,5 чайной ложки
- Кислота лимонная, соль

Яйца взбить, добавить муку и сметану, а в конце – соду и соль. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану.

Порей очистить, хорошо промыть, отрезать зеленые листья так, чтобы порей был длиной около 15 см. Порей сварить в подсоленной воде, вынуть, охладить.

С помощью вилки кусочки порея обмакнуть в тесто и жарить на разогретом жире до румяной корочки. Отдельно подать томатный соус (или кетчуп).

Стручки фасоли по-польски

- Фасоль зеленая (стручки) – 1 кг
- Масло сливочное – 2 столовые ложки
- Сухари молотые – 2 столовые ложки
- Яйца – 2 шт.
- Петрушка (зелень измельченная) – 1 столовая ложка
- Кислота лимонная, соль

Соус: в растопленное масло положить молотые сухари,

рубленые вареные яйца, лимонную кислоту, соль, все тщательно перемешать и слегка прогреть.

Очищенную от прожилок фасоль сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, выложить на блюдо и залить соусом. Сверху посыпать измельченной зеленью петрушки.

Голубцы с тертым картофелем

- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Капуста – 1 кочан
- ♦ Лук репчатый – 5 шт.
- ♦ Булка – 400 г
- ♦ Жир – 1 чайная ложка
- ♦ Крупа гречневая – 1 стакан
- ♦ Соус сметанный с томатом – 2 стакана
- ♦ Перец, соль

Для сметанного соуса с томатом:

- ♦ сметана – 2 стакана
- ♦ мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ бульон мясной или отвар овощной – 2 стакана
- ♦ томат-пюре – 0,5 стакана

Кочан капусты очистить, вынуть кочерыжку и отварить до полуготовности в подсоленной воде, разобрать на листья и слегка отбить у них черенки.

Соус: муку слегка подрумянить на сковороде, развести ее мясным бульоном или овощным отваром, добавить томат-пюре, сметану и немного поварить.

Фарш: картофель натереть на мелкой терке, а репчатый лук – на крупной; отдельно 2 луковицы мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета; булку замочить в воде и отжать; гречневую крупу отварить и пропустить через мясорубку вместе с оставшейся капустой; все перемешать, добавить перец, соль.

Фарш положить на листья и завернуть, голубцы положить в кастрюлю, полить жиром, добавить кипяток и потушить. Готовые голубцы полить соусом.

Ракушки из тыквы с колбасой

- ♦ Тыква – 600 г
- ♦ Колбаса вареная – 250 г
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 100 г
- ♦ Жир – 1 столовая ложка
- ♦ Жир для жаренья – 3 столовые ложки

♦ Соль

Мякоть тыквы натереть на крупной терке. С колбасы снять шкурку и пропустить через мясорубку или очень мелко нарубить. Желтки растереть с жиром, добавить колбасу, тыкву, муку, белки, взбитые в крутую пену, посолить и перемешать. Ложкой выкладывать в раскаленный жир небольшие лепешки и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подать горячими.

Рагу из баранины

♦ Баранина (грудинка) – 800 г
♦ Жир – 50 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сметана – 125 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Паста томатная – 30 г
♦ Петрушка (зелень измельченная) – 1 столовая ложка
♦ Чеснок, перец красный молотый, соль

Мясо натереть растертым с солью чесноком, нарубить квадратными кусками (поперек ребер, 5–6 на порцию), поджарить на жире, переложить в кастрюлю, добавить воды так, чтобы она покрыла мясо, и варить на слабом огне. Овощи, нарезанные соломкой, обжаренный лук положить в мясо и тушить. Когда мясо станет мягким, положить красный перец и томатную пасту, сметану, посолить и вскипятить. На гарнир подать рис, отварной картофель и овощи.

Гуляш из баранины

♦ Мясо (грудинка, лопаточная часть) – 800 г
♦ Жир – 2 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Помидоры – 200 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Петрушка (зелень измельченная) – 1 столовая ложка
♦ Перец красный молотый, соль

Мясо порезать на кусочки по 30 г, посыпать солью, мукой и обжарить в сильно разогретом жире. В этом же жире обжарить лук. Мясо и лук положить в кастрюлю, влить 250 мл воды и тушить в закрытой посуде до готовности. За 15 минут до готовности добавить отдельно сваренные в небольшом

количестве воды и протертые помидоры. Когда мясо будет мягким, приправить по вкусу солью, перцем, вскипятить, выложить в глубокое блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки.

На гарнир можно подать картофель в любом виде, овощи.

Свинина, тушенная с яблоками

- ♦ Мясо (лопатка, корейка) – 600 г
- ♦ Жир – 1 столовая ложка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яблоки – 200 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Тмин, соль

Мясо нарезать ломтями, посолить, обсыпать мукой и обжарить в сильно разогретом жире со всех сторон. Затем переложить его в кастрюлю, влить жир от жаренья, посыпать тмином, влить несколько ложек воды и тушить в закрытой посуде до мягкости, время от времени подливая воду. В конце тушения положить нарезанный кружочками лук и ломтики яблок. Когда мясо станет мягким, соус посолить, протереть сквозь сито, опять влить в мясо и вскипятить.

Мясо вынуть, нарезать наискось поперек волокон, уложить на блюдо, облить соусом.

На гарнир подать картофель, квашеную капусту, соленые огурцы.

Зразы по-варшавски

- ♦ Мясо (филе) – 600 г
- ♦ Жир – 50 г
- ♦ Мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
- ♦ Булка (натертая) – 50 г
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Перец, соль

Мясо нарезать ломтиками и отбить в тонкий пласт. Лук очень мелко порубить, смешать с маслом и натертой булкой, добавить соль и перец. Подготовленной массой смазать с одной стороны каждый ломтик мяса, плотно свернуть рулетиками, посолить, обвязать ниткой, обвалять в муке. Зразы подрумянить со всех сторон в разогретом жире, подлить немного воды и тушить до мягкости (около 1 часа), накрыв крышкой. В конце тушения зразы обсыпать остатками муки, добавить воды, чтобы получился соус,

посолить и вскипятить.

Подать с кашей и картофелем.

Бифштекс домашний

- ♦ Мясо (вырезка) – 700 г
- ♦ Жир – 3 столовые ложки
- ♦ Масло – 1 столовая ложка
- ♦ Луковица – 1 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Соль

Мясо разрезать поперек волокон на 4 порции. Каждый кусок отбить и придать овальную форму, посыпать мукой, а перед жареньем посолить. Мелко нашинкованный лук обжарить, снять со сковороды, сильно разогреть оставшийся жир и поджарить на нем бифштексы по 3–4 минуты с каждой стороны так, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка, а внутри они оставались розовыми. Во время жаренья бифштекс не должен сильно сжиматься на сковороде. Обжаренный лук снова выложить на сковороду и вместе прогреть несколько минут в горячей духовке.

На другой сковороде поджарить яйца (количество яиц должно соответствовать числу бифштексов), которые уложить на бифштексы. Бифштексы выложить на блюдо, украсить луком.

Отдельно подать картофель и овощи.

Отбивные из баранины

- ♦ Мясо (корейка) – 400 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Жир – 3 столовые ложки
- ♦ Чеснок, соль

Мясо нарезать поперек волокон на 5 ломтей, отбить и сформовать из них овальные лепешки толщиной 1 см и отложить на 1 час. Затем сильно разогреть жир и поджарить на нем куски мяса с обеих сторон до румяной корочки. Внутри мясо должно оставаться розовым. При желании отбивные можно дотушить в нагретой духовке.

Готовые отбивные уложить на блюдо и подать картофель в любом виде, овощи.

Клопсики по-королевски

♦ Говядина – 300 г
♦ Свинина – 300 г
♦ Сельдь (филе) – 100 г
♦ Булка черствая – 80 г
♦ Горчица – 1 столовая ложка
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Соус из корнишонов – 300 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Перец, соль *Соус:*
♦ корнишоны – 200 г
♦ масло сливочное или маргарин – 60 г
♦ мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ рассол огуречный – 125 мл
♦ бульон – 125 мл
♦ сметана – 125 г
♦ соль

Мясо вымыть и обсушить. Булку намочить в молоке или воде. Сельдь вымочить, очистить, отделить филе и выбрать кости. Лук мелко нашинковать. Мясо, филе сельди, отжатую булку и лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, готовую горчицу, хорошо вымешать, приправить солью, перцем и сформовать 10 круглых клопсиков. Затем положить их в кипящую воду и варить на слабом огне 15 минут. Бульон выпарить и приготовить на нем соус.

Соус: муку обжарить на жире, развести бульоном, вскипятить, добавить натертые на крупной терке корнишоны и огуречный рассол. Положить сметану, при необходимости добавить соль и довести до кипения.

Клопсики в соусе подать с картофелем, кашей или овощами.

Шея гуся фаршированная

♦ Печень от гуся – 1 шт.
♦ Телятина – 100 г
♦ Шпик – 50 г
♦ Грибы свежие – 50 г
♦ Булка черствая – 50 г
♦ Молоко – 120 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Орех мускатный, перец, соль

Кожу с гусиной шеи очистить, опалить, удалить жир и хорошо вымыть. Телятину, шпик и печень гуся пропустить через мясорубку вместе с намоченной и отжатой булкой. Полученную массу растереть с желтками, добавить отваренные и мелко

нарезанные грибы, посолить, поперчить, заправить мускатным орехом. Белки яиц взбить и перемешать с фаршем. Кожу наполнить начинкой, но не очень туго, чтобы во время варки она не лопнула. Затем слегка проколоть ее в нескольких местах, зашить с обеих сторон и положить в подсоленный кипяток. Варить на слабом огне около 50 минут. Во время варки шею наколоть еще раз, чтобы мог выйти накопившийся воздух. Подать шею гуся можно как в горячем, так и в холодном виде. Холодную шею можно положить между двумя досками, прижать грузом и оставить на некоторое время, а затем нарезать ломтиками.

Рулет из поросенка

- ♦ Поросенок – 3 кг
- ♦ Телятина без костей – 300 г
- ♦ Булка – 50 г
- ♦ Молоко – 50 мл
- ♦ Масло сливочное – 2,5 столовой ложки
- ♦ Яйца сырые – 2 шт.
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
- ♦ Ветчина – 100 г
- ♦ Шпик – 60 г
- ♦ Огурцы соленые – 150 г
- ♦ Морковь, петрушка, лук
- ♦ Лавровый лис
- ♦ Соль, перец *Желе:*
- ♦ желатин – 20 г
- ♦ белки яичные – 2 шт.
- ♦ уксус 3 %-ный – 60 мл

Булку намочить в молоке. Шпик отварить. Очищенные овощи вымыть, положить вместе с приправами в кастрюлю, залить холодной водой и отварить до готовности овощей. Затем бульон процедить.

Осмоленного поросенка хорошо вымыть, разрезать от шеи до хвоста, выпотрошить, отрезать голову, ножки и промыть. Кости аккуратно вынуть.

Мясо с головы, ножек и шеи пропустить через мясорубку вместе с потрохами, телятиной и отжатой булкой. Масло взбить, положить сырые желтки, растереть, добавить в мясную массу, посолить, поперчить и вымешать все до пышности.

Поросенка разложить на столе кожей вниз, а сверху равномерно распределить начинку, на нее – ломтики ветчины, огурцов, половинки очищенных яиц и кусочки шпика. Рулет плотно свернуть, перевязать шнурком, положить в подсоленный

горячий бульон и варить около 2 часов. Затем слегка остудить, вынуть и положить на доску, а сверху накрыть второй доской с грузом и оставить на 24 часа.

Желатин замочить в холодной воде на 30 минут для набухания. Бульон, оставшийся от приготовления рулета, выпарить, процедить, растворить в нем желатин, подогреть до полного растворения желатина, влить уксус, ввести взбитый в пену белок. Постепенно подогреть бульон до момента закипания и отставить в сторону на 30 минут, чтобы осветлился. Затем процедить его через ткань.

Холодный рулет нарезать ломтиками толщиной 1 см, выложить на овальное блюдо, украсить зеленью, овощами, кружочками яиц и залить остывшим желе. Охладить, чтобы бульон застыл. Подать с хреном.

Фляки по-варшавски

- ♦ Рубец свежий – 1 кг
- ♦ Морковь – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Сельдерей – 1 корень
- ♦ Кости говяжьи – 500 г
- ♦ Жир – 60 г
- ♦ Мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
- ♦ Сыр жирный – 50 г
- ♦ Орех мускатный, перец красный и черный молотый, имбирь, майоран
- ♦ Соль

Рубец тщательно очистить ножом, несколько раз промывая в теплой воде, затем потереть солью и промыть 3 раза, залить холодной водой, довести до кипения, слить воду, а рубец обдать холодной водой.

Кости мелко порубить, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, положить половину разрезанных на несколько частей овощей и варить до готовности на медленном огне. Бульон процедить, отлить 500 мл бульона, а в оставшийся положить рубец и варить до готовности около 4 часов.

Оставшуюся половину овощей нарезать соломкой, положить в растопленный жир, влить воду (125 мл), варить до мягкости, накрыв крышкой. Растопить жир (30 г), спассеровать на нем муку до светло-золотистого оттенка, развести холодным бульоном, размешать и вскипятить. Готовый рубец охладить в бульоне,

затем вынуть и нарезать тонкими полосками, положить в соус, прибавить овощи, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом.

Подать в суповой миске. Отдельно подать натертый сыр, перец, майоран и имбирь.

Карп фаршированный заливной

♦ Карп – 1 кг
Бульон:
♦ вода – 1,5 л
♦ отходы рыбные
♦ морковь – 1 шт.
♦ петрушка – 1 корень
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ лавровый лист, перец, соль
Фарш:
♦ филе рыбное – 150 г
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ жир – 1 столовая ложка
♦ грибы свежие – 50 г
♦ крупа манная – 1 чайная ложка
♦ булка – 1 ломтик (20 г)
♦ молоко – 85 мл
♦ яйцо – 1 шт.
♦ перец, соль *Желе:*
♦ бульон – 1 л
♦ желатин – 10 г
♦ белки яичные – 2 шт.
♦ уксус – 15 мл

Карпа очистить от чешуи, вымыть, отрезать плавники и хвост, подрезать тушку возле головы, не повредив пищевода, и отделить голову вместе с внутренностями. Внутренности и жабры выбросить. Карпа вымыть, порезать поперек на куски шириной 2 см. Тонкие, наиболее ровные куски использовать для начинки, с меньших кусков (от хвоста) и с неровных (от головы) снять мясо и использовать для рыбной массы, кости – для бульона.

Бульон: из очищенных и вымытых овощей, воды, костей рыбы, головы и приправ сварить бульон. Перед концом варки посолить, затем процедить.

Фарш: грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3 часа для набухания. Затем отварить в этой же воде до готовности, вынуть и мелко нашинковать. Положить в разогретый жир, прибавить очищенный, нарезанный кружочками лук, перец, соль

и тушить 20 минут. Срезанную с кусков рыбы мякоть смешать с мякотью, снятой с отваренной в бульоне головы и пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой, грибами с луком. Затем добавить яйцо, манную крупу и 2 столовые ложки бульона или молока, посолить, поперчить, тщательно растереть до пышной густой массы.

Куски рыбы начинить приготовленным фаршем, края обровнять ножом. Сложить рыбу в процеженный бульон и варить на легком огне около 25 минут. Оставить рыбу в бульоне до полного охлаждения, а затем вынуть и уложить на блюдо.

Бульон для заливного: желатин замочить в холодной воде на 30 минут для набухания. Бульон выпарить до 1 л, процедить, развести в нем желатин и размешать до полного растворения. Распущенный желатин вылить в кастрюлю, прибавить уксус, взбитый белок, нагреть бульон до момента закипания и отставить в сторону на 30 минут, чтобы осветлился. Затем процедить его через ткань.

Приготовленным бульоном дважды залить порции рыбы, украшенные кружочками яиц, огурцов, моркови, лимона и т. д. Охладить, чтобы бульон застыл.

Рыбные галушки в огуречном соусе

Галушки:
- ♦ рыба – 700 г
- ♦ булка – 100 г
- ♦ молоко – 150 г
- ♦ крупа манная – 1 столовая ложка
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ лук репчатый – 1 шт.
- ♦ мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
- ♦ перец, соль

Бульон:
- ♦ вода – 2 л
- ♦ морковь – 1 шт.
- ♦ петрушка – 1 корень
- ♦ сельдерей – 1 корень
- ♦ рыбные отходы

Соус:
- ♦ бульон – 500 г
- ♦ сметана – 130 г
- ♦ мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
- ♦ жир – 1 столовая ложка
- ♦ огурцы соленые – 100 г

♦ кислота лимонная или уксус, соль

Рыбные отходы (кости, голову, хвост, плавники, кожу) залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить порезанные на части морковь, корень петрушки, корень сельдерея и сварить бульон до готовности.

Рыбное филе без кожи пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой и луком, поджаренным в жире. Положить яйцо, манную крупу, соль, перец и вымешать до пышной массы. Приготовить из нее галушки, обвалять их в муке и опускать партиями в горячую воду. Варить на малом огне 15 минут. Затем галушки вынуть, а бульон выпарить до 500 г.

Сметану размешать с мукой, положить мелко нарезанные огурцы, лимонный сок или уксус, соль, полить готовые галушки и вместе потушить несколько минут. Выложить в салатницу, подать с картофельным пюре, салатом.

Клопсы из рыбы в укропном соусе

♦ Рыба (щука, треска, сом) – 700 г
♦ Булка черствая – 50 г
♦ Молоко – 25 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Жир – 1 столовая ложка
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 1,5 столовой ложки
♦ Булка натертая – 40 г
♦ Жир для жаренья, перец, соль *Соус:*
♦ сметана – 130 г
♦ жир – 1 столовая ложка
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ бульон, укроп

Рыбу выпотрошить, разделать на филе, снять кожу. Булку намочить в воде и отжать. Лук поджарить в жире. Филе, булку и лук два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить яйцо, соль, перец и вымешать до пышной массы. Сделать небольшие пышные клопсы, обвалять из в тертой булке, слегка прижать сверху и поджарить в разогретом жире с обеих сторон. Затем сложить их в плоскую кастрюлю в один слой, влить 250 мл воды, прикрыть крышкой и тушить на слабом огне около 20 минут. Выпарить воду так, чтобы только дно кастрюли было покрыто жидкостью.

Муку поджарить в жире, развести в холодном бульоне, слегка посолить, вылить в кастрюлю, вскипятить. Тушить в соусе несколько минут. Отставить в сторону, влить сметану, всыпать

мелко нарезанный укроп, осторожно перемешать, встряхивая кастрюлю. Клопсы выложить в глубокое блюдо, залить соусом. Отдельно подать кашу, картофель или макароны.

Кекс бисквитный

- Яйца – 5 шт.
- Мука пшеничная – 300 г
- Пудра сахарная -300 г
- Уксус – 1 столовая ложка
- Масло сливочное – 1,5 столовой ложки
- Ванилин, молотые сухари *Фруктовые добавки:*
- цукаты – 100 г
- орехи – 100 г
- корки апельсиновые – 50 г
- финики без косточек – 50 г
- лимон – 1 шт.
- изюм – 50 г
- абрикосы или персики сухие – 50 г

Абрикосы, финики вымыть и нарезать полосками, изюм перебрать, вымыть, орехи порубить, корку апельсина нарезать полосками или кубиками.

Желтки растереть с сахаром до пышной массы, постепенно вливая уксус. Белки взбить в крепкую пену, выложить в желтки, добавить просеянную муку, ванилин, нарезанные добавки, аккуратно перемешать массу и выложить тесто в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Выпекать в течение 50 минут в средне нагретой духовке.

Готовый кекс вынуть их формы на доску, дать остыть и только тогда разрезать.

Оладьи с ревенем

- Мука пшеничная – 400 г
- Простокваша – 0,5 стакана
- Яйца – 3 шт.
- Сода – 0,5 чайной ложки
- Ревень – 400 г
- Пудра сахарная – 3 столовой ложки
- Масло растительное – 100 г
- Сахар, соль

Простоквашу смешать с яйцами, мукой, солью и сахаром. Массу тщательно вымешать до консистенции густой сметаны. В конце вымешивания добавить соду. Должна получиться пышная

масса.

Стебли ревеня очистить, нарезать кусочками, положить в тесто и перемешать.

Выкладывать оладьи на сковороду с разогретым растительным маслом, обжаривать с двух сторон до золотистого цвета. Оладьи подать горячими, обсыпав сахарной пудрой.

Мазурка лимонная

- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Сахар – 150 г
- ♦ Крахмал картофельный – 200 г
- ♦ Масло сливочное – 2,5 столовые ложки
- ♦ Лимон – 1 шт.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, выжать в них лимонный сок, добавить растопленное масло и натертую на терке лимонную цедру. Хорошо растереть, добавить крахмал и взбитые в крутую пену белки. Массу осторожно перемешать и выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, смазанной жиром. Выпекать в умеренно нагретой духовке.

Печенье «Краковское»

- ♦ Мука пшеничная – 400 г
- ♦ Масло сливочное или маргарин – 50 г
- ♦ Сметана – 2 столовые ложки
- ♦ Сахар – 3 столовые ложки
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Сода с кислотой лимонной – 0,5 чайной ложки
- ♦ Варенье – 0,5 стакана

Для овсяной массы:

- ♦ хлопья овсяные «Геркулес» – 1 стакан
- ♦ сахар – 0,5 стакана
- ♦ яйцо – 2 шт.
- ♦ масло сливочное или маргарин – 50 г
- ♦ ванилин

Масло порубить с мукой, содой и сметаной, добавить яйца, сахар, быстро замесить тесто, раскатать его в пласт, выложить на противень, смазать тонким слоем любого варенья.

Овсяная масса: масло растопить, смешать с сахаром, яйцом, овсяными хлопьями «Геркулес», ванилином и равномерно разложить поверх варенья. Выпекать в духовке до зарумянивания овсяной массы. Пласт остудить, нарезать ромбиками.

Молоко десертное ванильное

- ♦ Молоко – 3 стакана
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Сироп фруктово-ягодный – 2 столовые ложки
- ♦ Ванилин

Яйца взбить с молоком, сахаром и ванилином. Полученную массу залить в форму, смазанную сливочным маслом, поставить в посуду с горячей водой, покрывающей не менее ъА высоты формы, и прогреть на плите. Когда масса загустеет, форму вынуть из воды, охладить, выложить на блюдо. Загустевшую массу можно полить ягодным сиропом.

Рождество Христово

Рождество Христово – один из самых и красивых, и значимых праздников церковного календаря, равным образом и католического, и православного. В предрождественские дни весь мир поглощен приятными хлопотами, заполнен музыкой и залит разноцветными огнями.

Праздник Рождества Христова с 1991 года стал «настоящим» праздником в России – Постановлением Верховного Совета РСФСР день 7 января объявлен выходным.

В христианском понимании праздник Рождества Христова по праву считается праздником особой надежды. Всю ветхозаветную историю, согласно Библии, люди ждали возможности спасения и обретения потерянного рая. И на земле появился Мессия.

Православная церковь начинает праздновать Рождество Христово в ночь с 6 на 7 января по новому стилю, католическая чуть раньше – 25 декабря. В Рождественский сочельник люди обычно воздерживаются от еды до самого позднего вечера, как говорится – «до первой звезды», в память о Вифлеемской звезде, возвестившей волхвам о Рождестве Спасителя.

Праздничный ужин в сочельник обязательно должен быть постным и состоять из 12 блюд (по числу апостолов). Все блюда готовят на растительном масле, преобладают рыба и овощи, фрукты, блюда из сушеных грибов и сладостей. Трапеза носит религиозный характер, она очень торжественна. За столом соблюдается определенная очередность подачи блюд. Первой подается ритуальная каша с маковым молочком, орехами и медом – сочиво, которая напоминает то изобилие в раю, при котором жили Адам и Ева. Зерно было символом воскресающей жизни, а мед или сладкая приправа означали сладость благ будущей блаженной жизни. Следующее блюдо – овсяный кисель, который своим серым цветом и особенным вкусом символизирует Ветхий Завет, время, когда все было серо, мрачно, скучно из-за последствий греха. Кисель заливается медовой водой в знак того, что Христос принес надежду, которая все делала радостным и как бы сладким. Затем подают рыбное блюдо – символ объявления Христа. После этого пьют сладкий клюквенный кисель, который напоминает, что кровь Христова уничтожила горечь греха. В конце подаются семь сортов сладкого кушанья (печенье, булочки и другие мучные изделия), что напоминает о семи святых таинствах. Поведение за столом не слишком напоминает праздничное веселье. Ужин обычно проходит в торжественном молчании, а за столом присутствуют только члены семьи. Гостей

в сочельник приглашать не положено.

Множество разнообразных народных примет и поверий связывали с сочельником: вечернее небо, звезды и погода предсказывали урожай. К примеру, если небо усеяно звездами – ожидай много грибов и ягод в лесу, урожая гороха и богатого приплода домашнего скота. Иней на деревьях – к обильным хлебам, метель – пчелы будут роиться. Если снега возвышаются вдоль дороги – рожь будет буйно колоситься, если же дорога выше снегов по полям – к неурожаю. Тропинки черны – гречиха уродится. В эту ночь ножки стола связывали веревкой, чтобы домашний скот не бегал со двора; кур не кормили, чтобы грядки не копали; пряжу в тугие клубки мотали, чтобы капуста уродилась.

Но наступает Рождество… Едва ли можно назвать другие столь веселые празднества, как дни Рождества и Святок, так шумно и весело отмечавшиеся на Руси. Рождественская елка, детские праздники с долгожданными подарками, гаданья молодых девушек, превратившиеся в веселую забаву. В Рождество есть свои приметы. Отправившись в этот день в гости, помните, что если первой в дом войдет женщина, это, как считается, принесет хозяевам дома беду, болезни и неприятности, поэтому постарайтесь избавить ваших друзей от них и – вопреки обычным правилам этикета – пропустить вперед мужчину. В Рождество нельзя заниматься домашней работой (кроме приготовления пищи), особенно подметать пол (иначе можно вместе с мусором «вымести из дома счастье и деньги»), а также нельзя давать в долг деньги или продукты, так как можно их лишиться на весь предстоящий год.

Обязательными рождественскими увеселениями были маскарады, карнавалы, ряженые, пляски, хороводы. Наносили визиты, принимали гостей, устраивали смотрины невест.

В первый день Рождества подается скоромная пища. Рождественский стол разнообразен, однако среди кушаний присутствует какое-нибудь одно центральное блюдо (поросенок, гусь, индейка, утка или курица, запеченные целиком), символизирующее единство семьи. Изобилие на праздничном столе считается залогом благополучия в новом году.

Встреча друзей и родных за праздничным столом – одна из замечательных традиций русского народа. И пусть ваших гостей удивит хотя бы одно из предлагаемых блюд.

Ритуальные блюда к рождественскому сочельнику

Сочиво

- ♦ Зерна пшеницы – 1 стакан
- ♦ Мак – 100 г
- ♦ Ядра грецких орехов – 100 г
- ♦ Мед – 3 столовые ложки
- ♦ Сахар, вода

Истолочь в деревянной ступке зерна пшеницы, периодически подливая немного теплой воды, пока оболочка зерен полностью не отделится. Затем отобрать ядра, просеять, промыть и сварить на воде из чистых зерен рассыпчатую постную кашу. Охладить, добавить сахар по вкусу.

В отдельной посуде растереть мак, чтобы получилось маковое молочко, добавить мед, перемешать до однородной массы и добавить в кашу. В последнюю очередь добавить измельченные орехи.

Кутья из риса с изюмом и миндалем

- ♦ Рис – 200 г
- ♦ Миндаль – 80 г
- ♦ Изюм – 80 г
- ♦ Корица, сахар, сахарная пудра

Рис перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения, затем откинуть на сито, промыть холодной водой. После этого опять залить большим количеством холодной воды и варить, не помешивая, до готовности. Затем воду слить, рис охладить.

Ядра сладкого миндаля ошпарить кипятком, снять с них верхнюю коричневую кожицу, чуть подсушить в духовке, пропустить через мясорубку, добавить сахар, перемешать, развести небольшим количеством кипяченой воды и соединить с рисом.

Изюм тщательно вымыть, ошпарить кипятком, соединить с рисово-миндальной массой, обсыпать корицей. Затем все перемешать, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Рыба, тушенная с репчатым луком

♦ Рыбное филе – 500 г
♦ Лук репчатый – 500 г
♦ Рис – 1 стакан
♦ Уксус – 1 столовая ложка
♦ Паста томатная – 3 столовые ложки
♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
♦ Петрушка (зелень), соль

Репчатый лук нарезать мелкими кусочками и опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, через 2 минуты всыпать промытый рис и добавить разведенную водой томатную пасту. Когда рис станет набухать, положить смоченные в уксусе и масле кусочки филе рыбы, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности. Подать, посыпав зеленью петрушки.

Рыбная запеканка

♦ Рыбное филе – 500 г
♦ Грибы сушеные – 50 г
♦ Помидоры – 3 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Лимон – 1 шт.
♦ Масло растительное, петрушка (зелень), соль

Филе сбрызнуть лимонным соком, посолить, уложить в смазанную маслом форму. Грибы предварительно замочить, отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать соломкой, обжарить в масле с мелко нарубленным луком. На рыбное филе положить слой нарезанных кружочками помидоров, затем грибы с луком. Посыпать мелко нарубленной зеленью. Влить немного воды. Запекать в духовке при 200 °С до готовности.

Рыба в морковно-томатном соусе

♦ Рыбное филе – 700 г
♦ Мука пшеничная – 3 столовые ложки
♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
♦ Соль

Для соуса:

♦ морковь – 3 шт.
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ масло растительное – 0,5 стакана
♦ острый томатный соус – 1 стакан
♦ крахмал – 1 чайная ложка, соль

Приготовление соуса: натертую на крупной терке морковь и нашинкованный репчатый лук поджарить в растительном масле

до золотистого цвета, добавить томатный соус, соль, крахмал. Если соус получается слишком густым, разбавить его кипятком и прокипятить на слабом огне 2 минуты.

Филе рыбы нарезать кусочками, посолить, запанировать в муке и жарить до готовности. Затем выложить на блюдо, залить горячим соусом, украсить кольцами репчатого лука.

Рыба, тушенная с капустой

- ♦ Рыбное филе – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Сухари молотые – 2 столовые ложки
- ♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
- ♦ Квашеная капуста – 500 г
- ♦ Томатное пюре – 3 столовые ложки
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Петрушка (зелень), перец, соль

В кислую капусту влить полстакана кипяченой воды, добавить масло, томатное пюре и тушить под крышкой, время от времени помешивая. Когда капуста станет мягкой, положить обжаренные морковь и петрушку, нарезанные соломкой, а также измельченный пассерованный лук. Все тщательно перемешать и слегка прогреть.

Филе рыбы с кожей нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом. Тушеную капусту положить в глубокую посуду, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями, на нее уложить слой обжаренной рыбы и тушить в течение 1 часа. При подаче на блюдо положить кусочки рыбы, на них – тушеную капусту, посыпать рубленой зеленью. Рыбу можно подать и в холодном виде.

Рыба в тесте

- ♦ Рыба любая – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 стакан
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Пиво – 0,5 стакана
- ♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ Щепотка молотого душистого перца, соль Рыбу почистить, удалить хребет и отварить.

Из муки, пива и яйца приготовить тесто, как на оладьи, добавить растительное масло и тщательно перемешать.

Порезанную на мелкие кусочки рыбу посыпать молотым душистым перцем и обмакнуть в тесто. В кипящее масло положить кусочки рыбы, покрытые тестом, и обжарить до золотистой корочки с обеих сторон. Вынимать по мере готовности и выкладывать на бумажные салфетки, чтобы стек избыток жира. Подать в горячем виде.

Клюквенный кисель

- ♦ Вода – 900 мл
- ♦ Клюква – 100 г
- ♦ Крахмал – 4 чайные ложки
- ♦ Сахар – 5 столовых ложек

Из ягод отжать сок и поставить его в холодное место. Мезгу залить холодной водой, довести до кипения, проварить при слабом кипении 15 минут. Отвар процедить, добавить сахар и довести до кипения, вливая разведенный в воде крахмал, проварить 2–3 минуты. Затем снять с огня, влить охлажденный сок, размешать, охладить.

Овсяный кисель

- ♦ Мука овсяная или «Геркулес» – 200 г

Овсяную муку или «Геркулес» развести холодной водой, дать закиснуть, процедить сквозь сито и сварить густой кисель. Разлить в формочки и остудить.

Новый год

Новый год – один из самых радостных праздников. Разноцветные огни елок, веселые балы и карнавалы, Дед Мороз и Снегурочка, сказка новогодней ночи и подарки – все это бывает только в Новый год. Мы любим его за пушистый снег за окном, за запах ели, сверкание разноцветных игрушек, мишуры и обязательный фейерверк. Мы с нетерпением ждем, что 31 декабря в полночь начнут бить часы, и мы будем радоваться наступившему году, надеяться на лучшее и грустить, провожая уходящий год.

Традиция отмечать Новый год 1 января появилась на Руси три столетия назад. До этого у русских январь ничем не отличался от других месяцев, так как светский новый год начинался 1 марта, а церковное новолетие – 1 сентября. Но вот 20 декабря лета 7208-го от сотворения мира Петр I издал указ, в котором говорилось, что отсчет нового года будет отныне вестись с 1 января, а следующий год – год 1700-й от Рождества Христова. Царь повелевал «учинить украшения из елей», поздравлять друг друга с наступлением праздника – Нового года – веселить детей и гостей, пришедших в дом.

Зимние праздники на Руси исстари были самыми богатыми и веселыми. В Кремле по случаю Нового года проходили пышные празднества. После молебна в Успенском соборе на Красной площади проходил парад войск, которые шли с барабанным боем, распущенными знаменами и музыкой. Под колокольный звон, пушечную и ружейную стрельбу «его величество с приятною ласкою поздравлял всех с Новым годом и взаимно от всех принимал поздравления». Давался «великий стол» для знатных особ. У построенных в Москве трех триумфальных арок выставлялись яства и чаны с вином и пивом для простого народа. Вечером пускали фейерверки, потешные огни, звучали пушечные выстрелы. Во дворце устраивали бал и ужин. Современники Петра I отмечали, что во время новогодних торжеств в Москве пальба не умолкала в течение недели.

В поместьях основной частью праздника было застолье. Первыми подавали холодные кушанья: ветчину и буженину, нашпигованную чесноком; затем шло горячее: зеленые щи, раковый суп с пирожками и слоеным паштетом. Свежепросольная осетрина, чищеные раковые шейки, соленые перепелки, фаршированные утки так и манили попробовать их.

После смерти Петра I преемники сохранили созданные им традиции встречи Нового года.

Почти до середины XIX века русского новогоднего меню не существовало, а то, что сейчас считается неизменной принадлежностью новогоднего стола – все эти молочные поросята с гречневой кашей и гуси с квашеной капустой или яблоками, – на самом деле пришло со стола рождественского. В начале XIX века кухня была несложной. Даже в домах знати на новогоднем столе вполне могли оказаться соленые огурцы и грибы, салат из редьки. А еще подавали телячье фрикасе, жареных пулярок, отварную форель в вине, тельное из ершей. И, между прочим, абрикосы, апельсины, виноград и груши – в моде были оранжереи, фрукты выращивались посреди зимы и в Петербурге, и в Москве. На новогоднем столе, кроме традиционных для России напитков, появились кофе, шоколад, лимонад и др. В новогоднем меню второй половины XIX века уже присутствует семга, икра, корюшка и ряпушка, сыры, а к началу XX века на новогоднем столе стали появляться анчоусы, омары и сардины.

Революционеры празднование Нового года отменили, но его все равно встречали. Правда, с танцами было сложно – старались не разбудить соседей. Вот тогда-то, надо полагать, и возникла привычка сидеть за столом. Угощение было скудным. Реабилитировали новогоднюю елку в 1936 году вместе с ночными танцами. Советский новогодний стол изысканным не стал – его могла украсить даже колбаса, нарезанная кружочками.

В сороковые годы прошлого века Новый год встречали водкой, вареной картошкой и селедкой, украшенной колечками лука. В 50-е жить стало веселее. На столах появились студень, селедка «под шубой», прибалтийские шпроты. Наступила вторая волна популярности салата «оливье» – с докторской колбасой вместо рябчиков. Готовили его в большом тазу и щедро заправляли майонезом. Под бой курантов непременно нужно было открыть бутылку «Советского шампанского».

Существует поверье, что, если под бой курантов не выпить хотя бы глоток шампанского, удачи в новом году не видать. Предварительно следует загадать желание, и оно обязательно исполнится!

В тесных квартирах стол занимал все место, поэтому приходилось выбирать: танцы или еда. С появлением телевизоров стол победил окончательно.

В последние минуты уходящего года Россия слышит праздничное приветствие президента, пожелание счастья и успехов всем согражданам и бой часов на Спасской башне Кремля, возвещающий о наступлении нового года, показывают главную площадь страны, залитую огнями праздничного фейерверка. В этот новогодний час все желают друг другу мира,

радостной и счастливой жизни.

До сих пор волшебство новогодней ночи дарит надежду, что жить в будущем году будет еще лучше, чем в прошедшем. Ведь впереди целый год! Самое главное – хорошо начать новый год, и тогда все, что задумано под бой курантов, исполнится.

Новогодний праздник особенный. Нужно пофантазировать и покрутиться, чтобы сделать встречу Нового года приятной и памятной. Новый год – семейный праздник, а значит, еда должна быть домашней. Новогодний стол должен быть разнообразен и не очень дорог.

В начале застолья лучше подать бутерброды, салаты, холодные закуски. Не надо стремиться сразу же и непременно накормить гостей досыта – ведь праздник впереди. Обязательным украшением праздничного стола всегда были студень с хреном, заливная рыба, соленые и маринованные грибы, квашеная капуста с клюквой, моченые яблоки. Из классических блюд русского стола семга просто не заменима! Не обходится русский стол и без пирогов: расстегаев, кулебяк, пирожков с капустой, мясом, рисом и яйцами.

Праздничные новогодние блюда

Бутерброды

Бутерброды с острым сыром

- Масло сливочное – 100 г
- Сыр острый – 100 г
- Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
- Сметана – 1 столовая ложка
- Майонез – 1 столовая ложка
- Горчица – 1 чайная ложка
- Лук зеленый, перец красный молотый
- Хлеб черный или белый
- Соль

Сырная масса: сыр натереть на крупной терке, яйца измельчить вилкой, добавить горчицу, соль и перец, перемешать, заправить сметаной и майонезом.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить пасту, посыпать измельченным зеленым луком.

Бутерброды с ореховой начинкой

- Сырок плавленый («Янтарь») – 2 шт.
- Масло сливочное – 200 г
- Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
- Чеснок – 3 дольки
- Петрушка (зелень), батон

Сырки, масло, орехи и чеснок пропустить через мясорубку и тщательно растереть. Получившейся пастой намазать тонкие ломтики батона и украсить зеленой веточкой петрушки.

Бутерброды с пастой из творога и сыра

- Творог – 250 г
- Сыр твердый – 100 г
- Майонез – 3 столовые ложки
- Тмин – 1 чайная ложка
- Перец красный молотый
- Батон
- Соль, укроп (зелень)

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с творогом, майонезом, добавить перец, тмин и соль по вкусу. Массу тщательно взбить. Тонкие ломтики батона намазать пастой и посыпать измельченной зеленью укропа.

Бутерброды с творожным кремом и чесноком

- Творог – 150 г
- Чеснок – 2 дольки
- Сыр твердый – 2 столовые ложки
- Сливки взбитые – 0,5 стакана
- Хлеб, соль

Растереть творог, добавить чеснок, сливки, сыр и соль. Получившейся смесью намазать бутерброды.

Бутерброды с икрой

- Батон из пшеничной муки высшего сорта – 200 г
- Икра зернистая – 100 г
- Масло сливочное – 30 г

Ломтики хлеба намазать маслом и ложкой аккуратно выложить икру.

Бутерброды с морковно-сырной массой

- Сельдь соленая – 1 тушка
- Морковь – 2 шт., отварить
- Сырок плавленый (любой) – 3 шт.
- Масло сливочное – 100 г
- Хлеб

Филе сельди, очищенную морковь и плавленые сырки пропустить через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и поставить в холодильник. Затем намазать этой «икрой» ломтики хлеба и выложить их на блюдо.

Бутерброды с языком и сыром

- Язык говяжий – 300 г
- Батон – 400 г
- Сыр – 120 г
- Масло сливочное – 120 г
- Яйца – 2 шт.

♦ Огурцы соленые – 60 г
♦ Мука
♦ Перец черный молотый
♦ Сухари панировочные
♦ Соль

Язык отварить, окунуть в холодную воду и сразу же снять кожу. Затем нарезать его ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, яйцах и панировочных сухарях и поджарить в горячем сливочном масле.

Ломтики батона намазать смесью тертого сыра и сливочного масла, сверху уложить ломтики охлажденного языка, украсить кружочками соленого огурца.

Гренки «Праздничные»

♦ Масло сливочное – 80 г
♦ Паста томатная – 2 чайные ложки
♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
♦ Икра красная или черная – 3 столовые ложки
♦ Батон из пшеничной муки высшего сорта

Ломтики батона обжарить на сливочном масле и охладить. Остальное масло смешать с томатной пастой и покрыть этой смесью гренки с одной стороны. Наверх положить кружочек яйца, на середину желтка уложить икру.

Гренки с яичницей и рубленой сельдью

♦ Яйца – 6 шт.
♦ Сельдь соленая, филе – 200 г
♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Зеленый лук, батон, соль

Филе сельди порубить в однородную массу и растереть с размягченным сливочным маслом.

Ломтики батона толщиной 1 см обжарить на масле с обеих сторон и охладить.

Сливочное масло растопить на сковороде и разбить в нее яйца так, чтобы желток не растекся. Когда белок загустеет, посолить. Чтобы глазунья имела круглую форму, неровности обрезать стаканом.

Остывшие гренки намазать фаршем из сельди, сверху положить глазунью. Готовые гренки выложить на большое плоское блюдо.

Горячие бутерброды

♦ Фарш мясной – 300 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Помидоры – 2 шт.
♦ Сыр – 100 г, натереть
♦ Петрушка (зелень), хлеб белый, масло растительное, соль Ломтики хлеба подрумянить в духовке.

Мясной фарш обжарить вместе с измельченным луком и рубленой зеленью петрушки, посолить. Полученную массу выложить на ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров и посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на противень и запекать около 10 минут в горячей духовке.

Салаты и закуски

Салаты и закуски из овощей

Салат острый

♦ Капуста белокочанная -1 кг
♦ Морковь крупная – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло растительное – 100 г
♦ Чеснок – 6 долек
♦ Перец красный молотый – 2 чайные ложки
♦ Соль

Капусту мелко нашинковать и перетереть с солью до появления сока. Морковь очистить, натереть на крупной терке, перемешать с капустой, посолить, поперчить. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и выложить в салат горячим. Чеснок измельчить и добавить в салат. Все компоненты тщательно перемешать.

Салат из свежей капусты с колбасой

♦ Капуста белокочанная – 500 г
♦ Колбаса вареная – 200 г
♦ Майонез – 1 стакан
♦ Укроп или петрушка (зелень)
♦ Соль, перец

Белокочанную капусту мелко нашинковать. Вареную колбасу

нарезать мелкой соломкой и смешать с нашинкованной капустой. Затем посолить, посыпать перцем, заправить майонезом, перемешать и украсить измельченной зеленью укропа или петрушки.

Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью

- ♦ Капуста квашеная – 200 г
- ♦ Морковь – 3 шт.
- ♦ Яблоки – 2 шт.
- ♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
- ♦ Сахар

Морковь и яблоки очистить и натереть на крупной терке, добавить нарезанную капусту, сахар (по вкусу) и заправить растительным маслом.

Салат из краснокочанной капусты с чесноком

- ♦ Капуста краснокочанная – 500 г
- ♦ Чеснок – 5 долек
- ♦ Масло растительное – 5 столовых ложек
- ♦ Сок лимонный – 2 столовые ложки
- ♦ Зелень, соль

Капусту нарезать соломкой, слегка перетереть с солью, добавить толченый чеснок, растительное масло и лимонный сок. Украсить веточкой петрушки или укропа.

Салат для праздничного стола

- ♦ Морковь – 4 шт.
- ♦ Яблоки – 3 шт.
- ♦ Майонез – 150 г
- ♦ Зеленый лук, соль

Этот салат готовят слоями в глубокой салатнице. Толщина слоев около 2–3 см. Первый слой – измельченный зеленый лук, затем идут слой яблок и слой моркови, натертых на мелкой терке. Сверху салат полить майонезом и слегка посолить.

Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами

♦ Морковь – 500 г
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Ядра грецких орехов – 1 стакан
♦ Майонез, соль

Морковь очистить, тщательно промыть и натереть на терке, предназначенной для приготовления моркови по-корейски. Чеснок очистить и мелко порубить. Орехи слегка подсушить в духовке и измельчить. Смешать все ингредиенты, посолить и заправить майонезом.

Морковь с горошком под майонезом

♦ Морковь – 400 г
♦ Горошек зеленый, консервированный – 150 г
♦ Чеснок – 25 г
♦ Майонез – 75 г
♦ Соль

Морковь очистить, промыть, нарезать мелкой соломкой, смешать с зеленым горошком и майонезом, добавить мелко нашинкованный чеснок и посолить.

Пикантная закуска

♦ Морковь – 500 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сок лимонный – 2 столовые ложки
♦ Майонез – 2 столовые ложки
♦ Хрен тертый – 2 чайные ложки
♦ Петрушка (зелень), соль

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить лимонный сок, мелко нашинкованный лук, хрен, соль, измельченную зелень петрушки и заправить майонезом.

Салат из свеклы с хреном

♦ Свекла – 1 шт. (200 г)
♦ Хрен тертый – 4 столовые ложки
♦ Сметана или растительное масло, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на крупной терке, перемешать с тертым хреном, посолить, заправить сметаной или растительным маслом.

Салат из свеклы, соленых огурцов и чеснока

- ♦ Свекла – 2 шт.
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Чеснок – 4 дольки
- ♦ Растительное масло, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и мелко порубить. Смешать все ингредиенты, посолить по вкусу и заправить растительным маслом.

Салат из свеклы с чесноком и орехами

- ♦ Свекла – 2 шт.
- ♦ Чеснок – 2 дольки
- ♦ Ядра грецких орехов – 8 шт.
- ♦ Майонез, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на крупной терке. Ядра орехов измельчить. Чеснок очистить и мелко порубить. Смешать все компоненты, посолить и заправить майонезом.

Свекла с сыром и чесноком

- ♦ Свекла – 200 г
- ♦ Чеснок – 2 дольки
- ♦ Сыр – 40 г
- ♦ Майонез – 40 г
- ♦ Соль, сахар

Вареную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок, тертый сыр, немного сахара и заправить майонезом.

Салат по-французски

- ♦ Свекла – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
- ♦ Сыр твердый – 300 г
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Майонез, соль

Салат выкладывать слоями, подсаливая и промазывая каждый слой майонезом: вареная и натертая на крупной терке свекла, измельченный лук, измельченные вареные яйца, сыр, натертый на крупной терке, натертое яблоко.

Салат из свеклы с маринованным чесноком

- ♦ Свекла – 200 г
- ♦ Огурцы соленые – 1 шт.
- ♦ Чеснок маринованный – 1 головка
- ♦ Майонез, укроп (зелень)

Свеклу сварить, охладить, очистить, натереть на крупной терке, перемешать с мелко нашинкованным соленым огурцом, измельченным маринованным чесноком, заправить майонезом и посыпать зеленью укропа.

Салат из свеклы с орехами и зеленью

- ♦ Свекла – 4 шт.
- ♦ Ядра грецких орехов – 1 стакан
- ♦ Чеснок – 3 дольки
- ♦ Перец сладкий – 1 шт.
- ♦ Уксус 9 %-ный – 3 столовые ложки
- ♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ Петрушка (зелень), кинза, соль

Мелко нарезать печеную или вареную свеклу, соединить ее с тщательно измельченными грецкими орехами, растертым с солью чесноком и измельченным сладким перцем. Заправить все уксусом, влить растительное масло, перемешать, посыпать измельченной зеленью.

Салат к новогоднему столу

- ♦ Свекла – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Сыр твердый – 150 г
- ♦ Изюм – 0,5 стакана
- ♦ Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
- ♦ Чеснок – 2 дольки
- ♦ Майонез, соль

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить изюм

и перемешать. Свеклу отварить, охладить, очистить, натереть на крупной терке, добавить измельченные орехи и перемешать. Сыр натереть на крупной терке, добавить растертый с солью чеснок, перемешать. Салат уложить в салатницу слоями, промазывая каждый слой майонезом: морковь с изюмом, сыр с чесноком, свекла с орехами. Блюдо посолить и покрыть майонезом.

Острый салат из свеклы

- ♦ Свекла (некрупная) – 3–4 шт.
- ♦ Хрен свежеприготовленный – 1 стакан
- ♦ Масло растительное – 3 чайные ложки
- ♦ Орехи очищенные (любые) – 2 столовые ложки
- ♦ Кислота лимонная, перец, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на мелкой терке. В приготовленную массу положить хрен, влить вскипяченное растительное масло, всыпать измельченные грецкие орехи, по вкусу положить соль и лимонную кислоту.

Салат из свеклы и грибов

- ♦ Свекла – 500 г
- ♦ Грибы сушеные – 50 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло подсолнечное, чеснок, уксус, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и нарезать соломкой. Одну луковицу нарезать кольцами и, смешав со свеклой, потушить в масле. Вторую луковицу и отваренные грибы порезать соломкой, чеснок потолочь.

Все ингредиенты смешать, заправить солью и уксусом.

Салат с орехами и морковью

- ♦ Свекла – 2 шт., отварить
- ♦ Морковь – 4 шт., отварить
- ♦ Горошек зеленый – 4 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Орехи грецкие очищенные – 2 горсти
- ♦ Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
- ♦ Майонез

Салат укладывать слоями, промазывая каждый майонезом: 1-

й слой – натертая на крупной терке свекла, 2-й слой – натертая на крупной терке морковь, 3-й слой – ошпаренный и измельченный лук, 4-й слой – рубленые яйца, 5-й слой – измельченные грецкие орехи. Между слоями положить по 1 столовой ложке зеленого горошка.

Икра свекольная с маринованными огурцами

- ♦ Свекла – 400 г
- ♦ Огурцы маринованные – 2 шт.
- ♦ Чеснок – 5 долек
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
- ♦ Уксус, перец, соль

Тонко нашинкованный репчатый лук слегка обжарить на растительном масле. Свеклу отварить, охладить и очистить. Огурцы очистить от кожицы. Овощи пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем и растительным маслом с уксусом.

Салат из маринованных огурцов и грибов

- ♦ Огурцы маринованные – 3 шт.
- ♦ Грибы маринованные – 250 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Перец, соль

Маринованные огурцы и грибы мелко нарубить, соединить с пассерованным луком, заправить растительным маслом, добавить соль, перец и перемешать. Выдержать в холодном месте 2 часа.

Фасоль с чесноком по-молдавски

- ♦ Фасоль – 2 стакана
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Чеснок – 2 дольки
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Укроп (зелень), перец черный молотый, соль

Фасоль отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Огурцы очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нашинковать.

Фасоль смешать с луком и огурцами, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и полить растертым с солью чесноком, разведенным водой. Сверху салат украсить измельченной зеленью петрушки.

Салат из мелкой белой фасоли по-польски

- ♦ Фасоль (мелкая) – 200 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 100 г
- ♦ Сельдь очищенная – 100 г
- ♦ Огурец соленый – 1 шт.
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Майонез – 0,5 стакана
- ♦ Петрушка (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Сахар, соль

Фасоль отварить до готовности, отвар слить. Яйца отварить и мелко нашинковать. Нарезать сельдь, лук, огурец и яблоко и смешать с фасолью и яйцами. Заправить майонезом, солью, сахаром и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Луковый салат с майонезом

- ♦ Лук репчатый – 300 г
- ♦ Майонез – 250 г
- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Петрушка или укроп (зелень) – 60 г
- ♦ Соль

Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, обдать кипятком, отцедить и охладить. Яйца отварить, очистить и мелко нарубить. Лук и яйца смешать, посолить, заправить майонезом, сверху салат посыпать мелко нарезанной зеленью.

Лук маринованный

- ♦ Лук репчатый – 5 шт.
- ♦ Уксус – 5 столовых ложек
- ♦ Вода – 5 столовых ложек
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Сахар – 2 чайные ложки
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.

♦ Перец душистый – 3 горошины
♦ Гвоздика – 4 шт.

Уксус развести водой, добавить по вкусу соль и сахар, влить растительное масло. Соус вылить в эмалированную кастрюлю, туда же положить нарезанный кольцами репчатый лук, добавить лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Помешивая, нагреть смесь до кипения, а затем быстро охладить, переложив в эмалированную посуду.

Салат из репчатого маринованного лука

♦ Лук репчатый – 500 г
♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
♦ Уксус – 4 столовые ложки
♦ Сметана – 100 г
♦ Петрушка или укроп (зелень), сахар, соль

Луковицы очистить и нарезать кольцами. Смешать растительное масло, уксус, соль и сахар. Залить этим соусом лук и оставить под крышкой на 1 час. Затем лук вынуть, полить его сметаной и посыпать рубленой зеленью.

Салаты и закуски из грибов

Салат «Чудесный»

♦ Грибы сушеные – 3 шт.
♦ Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
♦ Морковь – 3 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Майонез, масло растительное, перец черный молотый
♦ Соль

Грибы залить холодной водой на 3–4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, отцедить, охладить, нашинковать лапшой и обжарить. Яйца очистить и измельчить. Луковицы очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и остудить. Морковь очистить, натереть на крупной терке, обжарить и остудить.

Смешать все ингредиенты, поперчить, посолить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Салат «Подарок»

♦ Грибы сушеные– 300 г, отварить
♦ Морковь – 300 г, обжарить
♦ Яйца – 5 шт., сварить вкрутую
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Майонез

Отварить сухие грибы и нарезать их соломкой. Сырую морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле до готовности (не пересушить!). Яйца очистить и измельчить. Лук мелко нашинковать и на несколько минут залить кипятком. При этом из лука уйдет вся горечь, он станет хрустящим. Все компоненты перемешать, немного посолить, добавить майонез. Перед подачей на стол салат выдержать 2 часа в холодильнике.

Салат из грибов и квашеной капусты с морковью

♦ Грибы сушеные – 3 шт.
♦ Капуста квашеная – 1 стакан
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
♦ Соль

Грибы промыть и замочить на 30–40 минут в теплой воде. Затем мелко порубить, а воду, в которой они замачивались, процедить. Залить грибы процеженной водой, довести до кипения, варить 5–7 минут и настаивать, накрыв крышкой и выключив огонь, 10–15 минут. После этого грибы вынуть, перемешать с натертой на крупной терке морковью, квашеной капустой, растительным маслом и солью.

Салат из грибов по-молдавски

♦ Грибы сушеные – 100 г
♦ Кукуруза консервированная – 200 г
♦ Картофель – 150 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Майонез – 100 г

Картофель отварить в мундире, охладить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Сушеные грибы замочить на 1–2 часа в воде, отварить до готовности в этой же воде и мелко нарезать. Репчатый лук нашинковать, яйца отварить, очистить и измельчить.

Подготовленные продукты смешать, добавить консервированную кукурузу, заправить майонезом.

Салат по-белорусски

- ♦ Грибы белые, сушеные – 40 г
- ♦ Печень говяжья – 200 г
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Майонез – 1 стакан
- ♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
- ♦ Зелень, перец, соль

Белые сушеные грибы промыть в воде 3–4 раза, замочить на 4 часа в холодной воде, еще раз хорошо промыть от песка и сварить в воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через два слоя марли. Отдельно сварить говяжью печень, охладить и мелко нарезать.

Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину нормы майонеза и перец, перемешать с вареными нашинкованными грибами и посолить. Перед подачей на стол полить майонезом.

Салат грибной

- ♦ Грибы свежие – 300 г или сушеные – 80 г
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Картофель – 2 шт., отварить
- ♦ Огурцы соленые – 3 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Майонез
- ♦ Зелень

Грибы отварить до готовности. Все продукты охладить, нарезать соломкой, перемешать, заправить майонезом, украсить зеленью. Майонезом заправлять салат следует непосредственно перед едой. Если он постоит 2–3 часа, то вкус ухудшится и снизится питательная ценность.

Новогодний салат из грибов

- ♦ Грибы свежие – 300 г или сушеные – 80 г

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт., отварить
♦ Кукуруза консервированная – 1 банка
♦ Мясо отварное – 200 г
♦ Огурец соленый – 1 шт.
♦ Соль

Грибы отварить до готовности, охладить, мелко нашинковать и обжарить. Луковицы очистить, разрезать на половинки, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить. Морковь очистить, нарезать соломкой и также обжарить. Овощи и грибы охладить, соединить, добавить консервированную кукурузу, нарезанные кубиками отварное мясо и соленый огурец. Все перемешать, посолить и заправить майонезом.

Грибы по-селянски

♦ Грибы соленые – 250 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
♦ Зелень

Соленые грибы порезать дольками и смешать их с мелко нашинкованным репчатым луком, заправить растительным маслом и посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из грибов и картофеля

♦ Грибы соленые или маринованные – 100 г
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Огурец соленый – 1 шт.
♦ Сметана или майонез – 4 столовые ложки
♦ Соль

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы и огурцы, репчатый лук, посолить по вкусу, заправить сметаной или майонезом.

Салат из зеленого горошка с маринованными грибами

♦ Грибы маринованные – 5 шт.
♦ Горошек зеленый – 100 г

♦ Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
♦ Сметана – 100 г
♦ Майонез – 1 столовая ложка
♦ Лук зеленый, нашинкованный – 2 столовые ложки
♦ Укроп (зелень)

Горошек отцедить, смешать с тонко нашинкованными маринованными грибами и зеленым луком, заправить сметаной и майонезом, перемешать и посыпать измельченным вареным яйцом и зеленью укропа.

Салат из сыра и маринованных грибов

♦ Грибы маринованные – 10 шт.
♦ Сыр твердый – 200 г
♦ Яблоко – 3 шт.
♦ Сметана – 100 г
♦ Горчица – 1 столовая ложка
♦ Зеленый лук
♦ Соль, сахар

Сыр и яблоки натереть на крупной терке, грибы нарезать соломкой, сметану растереть с горчицей. Все продукты перемешать, добавить соль, сахар, выложить в салатницу, посыпать сверху нарезанным луком.

Винегрет с солеными грибами

♦ Грибы соленые – 200 г
♦ Лук репчатый – 150 г
♦ Морковь – 150 г
♦ Свекла – 150 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Огурец свежий – 1 шт.
♦ Масло подсолнечное – 4 столовые ложки
♦ Лимонный сок или лимонная кислота – 2 столовые ложки
♦ Петрушка (зелень)

Нарезать кубиками соленые грибы, отваренные морковь, картофель, свеклу и огурец. Все соединить, полить смесью растительного масла и лимонного сока, украсить кольцами репчатого лука и зеленью петрушки.

Салаты и закуски из яиц

Деликатесная закуска

- ♦ Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
- ♦ Ядра грецких орехов – 100 г
- ♦ Майонез – 100 г
- ♦ Перец черный молотый, соль

Яйца нарезать мелкими кубиками, добавить поджаренные в духовке измельченные орехи, поперчить и посолить. Смесь заправить майонезом и тщательно перемешать.

Яйца под соусом из хрена с гренками

- ♦ Яйца – 6 шт., сварить вкрутую
- ♦ Корень хрена – 100 г
- ♦ Сметана – 200 г
- ♦ Майонез – 1–2 столовые ложки
- ♦ Перец черный молотый, соль

Трепки:

- ♦ масло сливочное – 100 г
- ♦ сыр – 100 г
- ♦ батон из пшеничной муки высшего сорта

Гренки: ломтики батона намазать сливочным маслом, посыпать твердым сыром, натертым на мелкой терке, и поставить в духовку на 10–15 минут.

Корень хрена предварительно подержать несколько часов в холодной воде, затем очистить и натереть на мелкой терке. В пюре добавить сметану, майонез, соль и перемешать. На длинное блюдо выложить очищенные яйца, разрезанные в длину на половинки, и покрыть их сверху соусом из хрена.

Яйца, фаршированные сельдью

- ♦ Яйца – 6 шт., сварить вкрутую
- ♦ Сельдь соленая – 1 шт.
- ♦ Огурец соленый – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Горчица – 1 чайная ложка
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Майонез – 2 столовые ложки

Яйца разрезать в длину пополам, желтки вынуть. Филе сельди мелко порубить. Размягченное сливочное масло растереть с желтками, горчицей и сельдью, выложить горкой в белки,

украсить кружочками соленого огурца. Майонез перемешать со сметаной, вылить в селедочницу, поверх разложить фаршированные яйца.

Яйца, фаршированные молоками сельди

- ♦ Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
- ♦ Молоки сельдей – 200 г
- ♦ Горчица – 1 чайная ложка
- ♦ Укроп (зелень) – 20 г

Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки. Молоки очистить от пленки и растереть с желтками и горчицей. Полученной массой заполнить половинки белков и украсить измельченной зеленью.

Салаты и закуски из сыра

Салат из зеленого горошка и сыра

- ♦ Сыр твердый – 100 г
- ♦ Горошек зеленый – 100 г
- ♦ Майонез – 3 столовые ложки
- ♦ Укроп (зелень), сахар, соль

Сыр натереть на крупной терке, перемешать с отцеженным горошком, заправить майонезом, посыпать сахаром, посолить и перемешать. Салат выложить в салатницу и украсить измельченной зеленью укропа.

Сыр с яйцами и чесноком

- ♦ Сыр твердый – 100 г
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Майонез – 80 г
- ♦ Чеснок – 1 долька
- ♦ Петрушка (зелень), перец черный молотый, соль

Яйца и сыр натереть на крупной терке, положить в салатницу, добавить растертый с солью чеснок, перец, заправить майонезом, перемешать и поставить на холод на 10–15 минут. Блюдо украсить зеленью петрушки.

Салат из плавленых сырков

♦ Сырки плавленые – 2 шт.
♦ Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
♦ Чеснок – 2 дольки
♦ Майонез, соль

Сырки натереть на мелкой терке, смешать с измельченными яйцами, добавить истолченный с солью чеснок и немного майонеза. Салат тщательно перемешать.

Салаты и закуски из рыбы и рыбных продуктов

Салат рыбный с кукурузой

♦ Хек или минтай – 400 г
♦ Лук репчатый – 200 г
♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
♦ Кукуруза консервированная – 1 банка
♦ Майонез – 1 упаковка (230 г)
♦ Перец черный – 4–5 горошин
♦ Перец черный молотый, соль

Рыбное филе отварить в подсоленной воде с перцем, охладить и мелко нашинковать. Лук нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Смешать рыбу, лук, кукурузу, поперчить, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Салат из рыбы с рисом

♦ Филе минтая – 500 г
♦ Рис – 0,5 стакана
♦ Огурцы соленые – 2 шт.
♦ Сыр тертый – 2 столовые ложки
♦ Майонез, соль, уксус

Рис отварить в подсоленной воде с небольшим количеством уксуса. Филе минтая отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками. Соленые огурцы мелко нашинковать. Все компоненты смешать и заправить майонезом. Сверху посыпать тертым сыром.

Салат из минтая с луком

♦ Минтай или хек – 3 тушки
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло растительное, майонез, соль, зелень

Отварить рыбу, отделить кости и покрошить филе на большое блюдо. Лук мелко нашинковать и обжарить на растительном масле. На рыбу выложить обжаренный лук, залить майонезом и украсить зеленью.

Салат из морской рыбы

- ♦ Филе рыбное (минтай, хек, треска) – 500 г
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Грибы маринованные – 1 стакан
- ♦ Майонез – 200 г
- ♦ Горчица – 1 столовая ложка
- ♦ Укроп (зелень), соль

Филе отварить и размять вилкой, добавить нарезанные соломкой соленые огурцы, измельченный репчатый лук и нашинкованные грибы. Все компоненты тщательно перемешать, залить смесью майонеза и горчицы и украсить рубленой зеленью укропа.

Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

Острая закуска из рыбы

- ♦ Рыба – 1 кг
- ♦ Масло растительное, мука, соль

Маринад:

- ♦ вода – 1 л
- ♦ лавровый лист – 1 шт.
- ♦ перец черный – 5–6 горошин
- ♦ сахар – 2 столовые ложки
- ♦ лук репчатый – 500 г
- ♦ уксус – 0,5 стакана

Маринад: в воду положить лавровый лист, перец, сахар, прокипятить и положить нарезанный кольцами лук, в конце добавить уксус. Маринад снять с плиты и охладить в закрытой посуде.

Рыбное филе порезать на кусочки, посолить, обвалять в муке, обжарить на масле с обеих сторон до румяной корочки и охладить. Рыбу сложить в кастрюлю, залить холодным маринадом и поставить в холодильник на 2–3 дня для «созревания».

Рыба под маринадом

♦ Филе минтая (хека, трески) – 500 г
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Паста томатная – 2 столовые ложки
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Масло растительное, мука, соль

Рыбное филе порезать на кусочки, посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Луковицы очистить, разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Морковь и лук пассеровать на растительном масле. На глубокую сковороду выкладывать слоями: рыбу, морковь, лук и т. д. Залить томатной пастой, разведенной водой 1:1, добавить лавровый лист, перец и соль и тушить до готовности в духовке или на плите. Блюдо подать холодным.

Заливная рыба

♦ Рыба – 750 г
♦ Желатин – 30 г
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Корень сельдерея – 2 кусочка
♦ Корень петрушки – 3 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Перец черный – 15 горошин
♦ Перец душистый – 5 горошин
♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
♦ Петрушка (зелень), лавровый лист, соль

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставить для набухания на 1 час.

Очистить и опустить в подсоленную воду морковь, кусочки корня сельдерея, петрушки, луковицу. Когда вода закипит, добавить горошины черного перца, лавровый лист и душистый перец… Когда овощи почти сварятся, положить рыбу, нарезанную крупными кусками и варить ее 25 минут, после чего вынуть шумовкой и уложить в подготовленную форму.

Бульон (около 1 л) процедить и распустить в нем набухший желатин. Полузастывшим желе залить подготовленную рыбу, охладить и поставить форму в холодильник. Прежде чем выложить заливную рыбу на блюдо, дно формы следует опустить на секунду в горячую воду и опрокинуть форму на блюдо. Заливную рыбу украсить ломтиками лимона, солеными

огурчиками, маслинами, сваренными вкрутую яйцами и листиками петрушки.

Салат с рыбой и грибами

- ♦ Рыба средней величины – 1 шт.
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Грибы сухие – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Майонез – 100 г

Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать, смешать с отваренными грибами и обжарить в растительном масле. Рыбное филе и яйца отварить, мелко нарезать и смешать с обжаренной массой. Добавить измельченные орехи, заправить майонезом.

Салат из трески

- ♦ Филе трески – 400 г
- ♦ Шампиньоны отварные – 300 г
- ♦ Морковь – 4 шт.
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Майонез, соль

Рыбу отварить, остудить и нарезать. Шампиньоны нашинковать и обжарить. Луковицы и морковь мелко нарезать и пассеровать. Все компоненты смешать, пока они не остыли. Когда масса остынет, посолить и заправить салат майонезом.

Салат из копченой рыбы и грибов

- ♦ Рыба копченая – 2 тушки
- ♦ Картофель – 6 шт., отварить в мундире
- ♦ Горошек зеленый – 1 банка (500 мл)
- ♦ Грибы маринованные – 1 банка (500 мл)
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Майонез – 100 г
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Горчица – 1 чайная ложка

♦ Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
♦ Масло растительное, сахар, петрушка (зелень)
♦ Соль

Филе рыбы мелко нарезать, картофель очистить, нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть растительным маслом.

Лук мелко нашинковать, грибы нарезать кубиками, добавить горошек без жидкости, картофель, всыпать сахар, соль, перемешать, сложить в салатницу, полить майонезом, смешанным со сметаной и горчицей, украсить кружочками яйца, маленькими грибочками и листиками петрушки.

Салат рыбный для праздничного стола

♦ Тунец (в масле) – 200 г
♦ Рис – 250 г
♦ Грудка индейки – 200 г, отварить
♦ Сыр твердый – 100 г
♦ Апельсин – 1 шт.
♦ Горошек зеленый – 4 столовые ложки
♦ Соус томатный – 1 чайная ложка
♦ Масло растительное, перец, соль

Отварить рис, откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой, охладить. Нарезать мелкими кусочками грудку индейки, тунец, сыр и апельсин, очищенный от кожуры и семян. Все продукты выложить в салатницу, заправить растительным маслом, томатным соусом, солью, перцем, тщательно перемешать.

Салат из рыбных консервов

♦ Консервы рыбные (в собственном соку) – 1 банка
♦ Сырок плавленый – 1 шт.
♦ Огурец соленый или маринованный – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт., отварить
♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
♦ Рис рассыпчатый отварной – 150 г
♦ Лук маринованный – 200 г *Маринад для лука:*
♦ кипяток – 1 стакан
♦ соль – 0,3 чайной ложки
♦ сахар – 0,5 чайной ложки
♦ уксус – 1 столовая ложка

Лук нарезать кольцами и мариновать 1 час.

Рыбные консервы без жидкости порубить, смешать с измельченным плавленым сырком, огурцом, морковью, яйцами, рисом и луком. Все перемешать и заправить майонезом.

Слоеный салат «Мимоза»

- ♦ Консервы рыбные (в масле) – 1 банка
- ♦ Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
- ♦ Морковь – 4 шт., отварить
- ♦ Картофель – 3 шт., отварить
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Майонез – 1 упаковка (230 г)
- ♦ Зеленый лук

Салат выкладывать слоями, промазывая каждый слой майонезом. Содержимое банки выложить на тарелку (масло оставить в банке), размять вилкой и положить на дно салатницы. Сверху покрыть тонким слоем майонеза. Далее в следующем порядке: мелко порубленный белок, натертая на крупной терке вареная морковь, мелко порубленный репчатый лук, натертый на крупной терке вареный картофель, майонез. Сверху салат также залить майонезом, украсить протертым сквозь сито вареным желтком и мелко нарезанным зеленым луком.

Батон фаршированный

- ♦ Батон из пшеничной муки высшего сорта – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Консервы рыбные (в масле) – 1 банка
- ♦ Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
- ♦ Майонез – 1 столовая ложка
- ♦ Горчица – 1 столовая ложка
- ♦ Сыр острый – 100 г
- ♦ Петрушка (зелень)

Срезать верхнюю часть батона и вырезать мякиш. Размягченное сливочное масло растереть с горчицей и промазать этой смесью образовавшуюся в нижней части батона выемку. Рыбные консервы отделить от жидкости, размять, перемешать с мелко порубленными яйцами, измельченным мякишем батона, майонезом и заполнить нижнюю часть батона, затем закрыть верхней «крышкой». Изделие завернуть в пергаментную бумагу и положить на 2–3 часа в холодильник. Перед подачей к столу нарезать батон на ломтики, разложить на блюде, посыпать

натертым на мелкой терке сыром и украсить веточками петрушки.

Крабовые палочки фаршированные

- ♦ Консервы «Скумбрия в масле» – 1 банка
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Майонез – 100 г
- ♦ Чеснок – 2 дольки
- ♦ Крабовые палочки – 1 упаковка (200 г)
- ♦ Сыр – 50 г

Начинка: вареные яйца мелко нарезать. Консервированную скумбрию измельчить, предварительно слив масло. Яйца и рыбу смешать с майонезом и добавить растертые дольки чеснока. Массу тщательно перемешать.

Охлажденные крабовые палочки освободить от индивидуальных упаковок и опустить в кипяток на 1–2 минуты. Затем вынуть и быстро, но аккуратно развернуть. На полоски от крабовых палочек выложить подготовленную начинку, свернуть рулетиками и уложить на выстланное листьями салата широкое блюдо. Сверху изделия посыпать натертым сыром и поставить в холодильник на 15 минут.

Салат из печени трески с рисом

- ♦ Печень трески – 0,5 банки
- ♦ Рис – 4 столовые ложки
- ♦ Перец сладкий – 2 стручка
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Горошек зеленый – 100 г
- ♦ Зеленый салат – 50 г
- ♦ Огурцы соленые – 3 шт.
- ♦ Майонез – 150 г
- ♦ Петрушка (зелень), соль

Рис сварить в подсоленной воде, промыть и охладить. Лук нарезать тонкими кольцами, перец – соломкой, салат нашинковать, огурцы, печень трески и яйца порезать ломтиками. Все перемешать, добавить зеленый горошек, посолить, заправить майонезом. Сверху украсить зеленью петрушки.

Салат из печени трески с зеленым горошком

♦ Печень трески – 1 банка
♦ Горошек зеленый консервированный – 3 столовые ложки
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Картофель – 1 шт.
♦ Зелень, соль

Картофель отварить и нарезать кубиками. Печень трески порубить. Яйцо мелко нашинковать. Все смешать, добавить зеленый горошек, мелко нарезанный лук. Заправить заливкой из банки и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Салаты и закуски из соленой сельди

Закуска из сельди к новогоднему столу

♦ Сельдь соленая – 4 шт.
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Яблоко – 3 шт.
♦ Сметана – 300 г
♦ Молоко – 500 мл
♦ Петрушка (зелень), уксус, сахар, соль

Очистить сельдь, разделить на филе без кожи и костей, замочить на 3–4 часа в молоке в фарфоровой посуде. Затем вынуть, очистить краем ножа молоко, обсушить, разрезать филе, чтобы из каждой половинки получилось 4 кусочка.

Репчатый лук мелко нарезать и соединить с яблоками, натертыми на крупной терке. Залить сметаной, перемешать, добавить уксус, соль, сахар. Еще раз перемешать и залить получившимся соусом приготовленную сельдь, украсить зеленью.

Салат из сельди

♦ Сельдь соленая – 500 г
♦ Огурцы соленые – 4 шт.
♦ Яблоко – 1 шт.
♦ Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
♦ Сметана – 100 г
♦ Майонез – 2 столовые ложки
♦ Заварка чайная, зеленый лук, сахар, соль

Сельдь залить на сутки чайной заваркой, затем разделать, отделить филе от костей, нарезать кубиками вместе с огурцами. Яблоко очистить от кожуры и семян и натереть на крупной терке.

Все ингредиенты соединить, посыпать сахаром, солью, перемешать, выложить на длинное блюдо, полить сметаной, смешанной с майонезом, украсить нарезанным зеленым луком и кружочками яйца.

Пикантная закуска из сельди с творогом

- ♦ Сельдь соленая – 1 шт.
- ♦ Творог – 1 пачка (250 г)
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло растительное, уксус, перец красный молотый, соль

Сельдь очистить от кожи, костей, головы и внутренностей. Полученное филе нарезать тонкими ломтиками.

Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать полукольцами. Измельченный лук сбрызнуть уксусом.

Творог посыпать перцем, солью и тщательно растереть.

На дно селедочницы выложить слоем творог, затем разложить ломтики сельди, а сверху – измельченный маринованный лук. Блюдо полить растительным маслом.

Закуска из сельди и свеклы

- ♦ Сельдь соленая – 2 шт.
- ♦ Свекла – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Майонез – 1 банка

Филе сельди без кожи и костей тонко нашинковать. Свеклу отварить в кожуре, очистить, охладить и натереть на крупной терке.

Луковицы очистить, разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами.

Продукты выкладывать в селедочницу послойно: свекла, лук, сельдь, свекла, лук. Сверху блюдо залить майонезом.

Сельдь под шубой

- ♦ Сельдь соленая – 2 шт.
- ♦ Картофель – 2 шт., отварить
- ♦ Свекла – 2 шт., отварить
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Яблоко зеленое (большое) – 1 шт.
♦ Майонез, соль

Филе сельди нарезать мелкими кусочками. Яблоко без кожуры и семян натереть на терке. Луковицу мелко нашинковать. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Картофель очистить и нарезать кубиками.

Салат выкладывать слоями, промазывая каждый слой майонезом. Сначала в салатницу выложить половину свеклы, затем половину картофеля, лук, сельдь, яблоко, вторую половину картофеля, оставшуюся свеклу. Сверху блюдо обильно полить майонезом. При необходимости посолить.

Салат из сушеных грибов с сельдью

♦ Сельдь – 3 шт.
♦ Грибы сушеные – 100 г
♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Петрушка (зелень), уксус, перец, соль

Грибы замочить в воде на 2 часа, затем отварить их в этой же воде, откинуть на дуршлаг, крупно порубить. Мелко шинкованный лук обдать горячим раствором столового уксуса (1:1). Филе сельди нарезать кубиками. Все продукты соединить с рубленым яйцом, посолить, поперчить и заправить сметаной.

Украсить салат листочками петрушки.

Салат овощной с сельдью

♦ Сельдь соленая (филе) – 250 г
♦ Капуста квашеная – 500 г
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
♦ Масло растительное – 50 г
♦ Горчица – 1 чайная ложка
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Зеленый лук, сахар, соль

Филе сельди без кожи и костей залить молоком, оставить на 2–3 часа, а затем нарезать соломкой. Овощи сварить и охладить. Картофель и морковь очистить, нарезать кубиками и сбрызнуть

растительным маслом. Лук мелко нашинковать и посыпать сахаром. Капусту, если она очень кислая, промыть холодной кипяченой водой и слегка отжать. Все компоненты перемешать, добавив сельдь, заправить растительным маслом, смешанным с горчицей, всыпать соль, сахар по вкусу, выложить в салатницу, посыпать зеленым луком и измельченным яйцом.

Салат из сельди с зеленым горошком и сыром

- ♦ Сельдь соленая – 2 шт.
- ♦ Горошек зеленый – 1 банка (500 мл)
- ♦ Сыр – 100 г
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Зеленый лук

Соус:

- ♦ яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ желток сырого яйца – 1 шт.
- ♦ масло растительное – 200 г
- ♦ горчица – 1 столовая ложка
- ♦ уксус, сахар, соль

Соус: вареные желтки растереть с сырым желтком и горчицей, затем, добавляя по капле масло комнатной температуры, растирать до образования пышной массы. Добавить уксус, соль, сахар.

Сыр натереть на крупной терке, перемешать с отцеженным горошком, соусом, выложить на блюдо горкой, обложить ломтиками филе сельди, посыпать нарезанным зеленым луком.

Сельдь деликатесная

- ♦ Сельдь соленая – 1 шт.
- ♦ Яблоки – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Ядра грецких орехов – 12 шт.
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Майонез – 3 столовые ложки
- ♦ Рубленый зеленый лук – 3 столовые ложки
- ♦ Молоко

Сельдь вымочить в молоке, снять с кости филе и пропустить через мясорубку вместе со сваренным вкрутую яйцом, репчатым луком, ядрами грецких орехов, очищенными от кожуры и семян яблоками. Полученную массу заправить майонезом, сформовать в

виде рыбы, приложить хвост и голову. Блюдо украсить рубленым зеленым луком и яйцом, сваренным вкрутую, сверху можно нанести сеточку из майонеза.

Сельдь с жареным луком

- ♦ Сельдь соленая – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 3–4 шт.
- ♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
- ♦ Уксус
- ♦ Сахар

Сельдь вымочить, выпотрошить, снять кожу и удалить кости. Филе нарезать небольшими кусочками и выложить в селедочницу.

Лук нарезать тонкими кольцами, обжарить на масле, добавить немного уксуса, сахар, дать массе остыть и залить ею кусочки сельди.

Рулетики из маринованной сельди

- ♦ Сельдь соленая – 6 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1–2 шт.
- ♦ Горчица – 1 столовая ложка
- ♦ Масло растительное – 50 г

Филе сельди смазать горчицей, посыпать мелко нарезанным луком, свернуть рулетом, заколоть шпажкой или зубочисткой, сбрызнуть растительным маслом, сложить в банку, пересыпая луком, поставить в холодное место. Подать на ломтиках хлеба, намазанных сливочным маслом, украсив веточками петрушки.

Икра из сельди

- ♦ Сельдь соленая (филе) – 100 г
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Ядра грецких орехов – 1 столовая ложка
- ♦ Майонез, петрушка (зелень)

Очищенное яблоко, яйцо, жареный лук и филе сельди пропустить через мясорубку. Перемешать, добавить измельченные орехи и заправить майонезом. Сверху украсить зеленью

петрушки.

Салаты из морепродуктов

Салат из кальмаров

- ♦ Кальмары консервированные – 1 банка
- ♦ Огурцы соленые – 2 шт.
- ♦ Картофель – 4 шт.
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Оливки (без косточек) – % стакана
- ♦ Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
- ♦ Горошек зеленый консервированный – 1 банка (500 мл)
- ♦ Майонез, зеленый лук

В глубокую емкость натереть на крупной терке сваренный картофель и яблоко, добавить зеленый горошек, нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца. Салат перемешать, переложить в салатницу и залить майонезом. Заправлять салат непосредственно перед подачей на стол.

Салат из крабов

- ♦ Крабы – 2 банки
- ♦ Горошек зеленый консервированный – 1 стакан
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Грибы маринованные – 100 г
- ♦ Морковь маринованная – 1 шт.
- ♦ Рис отварной рассыпчатый – 1 стакан
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Укроп (рубленый) – 1 столовая ложка
- ♦ Майонез – 0,5 упаковки
- ♦ Соус томатный, острый – 1 столовая ложка
- ♦ Рассол огуречный – 1 чайная ложка
- ♦ Зелень, листья салата, сахар, соль

Очистить крабы от костяных пластинок и часть крабов (худшие кусочки) измельчить. Грибы и морковь нарезать полосками, лук порубить. К майонезу добавить томатный соус, огуречный рассол, соль, сахар, укроп, лук, затем грибы, морковь, рис и крабы. Все перемешать. Посуду выстелить листьями салата, выложить на них салат из крабов. Украсить яйцами, зеленью и кусочками крабов.

Винегрет с мидиями и грибами

- ♦ Мидии – 100 г
- ♦ Грибы – 50 г
- ♦ Морковь – 2–3 шт.
- ♦ Свекла – 1 шт.
- ♦ Картофель – 2–3 шт.
- ♦ Капуста квашеная – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 1–2 шт.
- ♦ Огурцы соленые – 1–2 шт.
- ♦ Масло растительное – 3–4 столовые ложки
- ♦ Молоко, лавровый лист, укроп или петрушка (зелень)
- ♦ Уксус, перец, сахар, соль

Мидии варить 15–20 минут в молоке с перцем и лавровым листом, охладить и нарезать ломтиками, так же нарезать вареные грибы (можно использовать соленые). Картофель, морковь и свеклу сварить, очистить, охладить и нарезать кубиками, так же нарезать соленые огурцы, лук мелко нашинковать. Соединить подготовленные овощи, квашеную капусту, мидии и грибы. Все перемешать, заправить сахаром, солью, перцем, уксусом, растительным маслом. Посыпать зеленью.

Салат из морской капусты

- ♦ Морская капуста (консервы) – 1 банка
- ♦ Соленые или маринованные грибы – 1,5 стакана
- ♦ Лук репчатый, рубленый – 4 столовые ложки
- ♦ Майонез (сметана, масло растительное) – 4 столовые ложки
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Соль

Грибы промыть, нарезать кусочками и смешать с консервированной морской капустой. Добавить измельченные яйца и зеленый лук, заправить майонезом, сметаной или растительным маслом.

Салат из морской капусты с рыбой

- ♦ Капуста морская (консервы) – 400 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
- ♦ Рыба – 300 г, отварить
- ♦ Майонез, соль

Лук мелко порезать, яйца измельчить, отваренное филе рыбы нарезать небольшими кусочками. Лук, яйца и рыбу добавить в капусту, посолить и заправить майонезом.

Салаты и закуски из мяса и мясных продуктов

Салат из телятины

- ♦ Телятина жареная – 250 г
- ♦ Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
- ♦ Горошек зеленый консервированный – 100 г
- ♦ Огурцы соленые – 1–2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Майонез – 150 г
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Сок лимонный, петрушка (зелень), сахар, перец, соль

Мясо, яйца и огурцы нарезать тонкими полосками, яблоко – кубиками. Лук мелко накрошить. Перемешать все с зеленью, добавить зеленый горошек, заправить солью, сахаром, перцем и лимонным соком. Перед подачей заправить майонезом. Украсить кусочками телятины, яйцами и зеленью.

Салат мясной

- ♦ Говядина – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 300 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Масло растительное
- ♦ Перец черный горошком, лавровый лист, уксус, сахар, соль

Говядину отварить с перцем и лавровым листом, охладить и нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами и мариновать в уксусе сутки. Морковь нарезать соломкой, обжарить в растительном масле и соединить с мясом и луком. Салат посолить и заправить растительным маслом.

Яйца в корзиночке

- ♦ Мясо отварное – 150 г
- ♦ Шампиньоны – 150 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сыр тертый – 50 г

♦ Сметана – 4 столовые ложки
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Перец, соль

Мясо провернуть через мясорубку. Шампиньоны мелко нашинковать и потушить в масле. Мясо и грибы смешать, разделить массу на 4 равные части и слепить из каждой корзиночку.

Яйца, тертый сыр и сметану тщательно перемешать, посолить, поперчить.

На противень выложить корзиночки, залить в них яичную массу, сверху посыпать тертым сыром и положить по маленькому кусочку масла. Запекать в духовке в течение 15 минут.

Салат по-русски

♦ Мясо отварное – 250 г
♦ Сельдь соленая – 1 шт.
♦ Картофель – 5 шт., отварить
♦ Свекла – 2 шт., отварить
♦ Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
♦ Яблоко – 1 шт.
♦ Огурец – 1 шт. *Соус:*
♦ сметана – 0,5 стакана
♦ хрен тертый – 1 столовая ложка
♦ сок лимонный – 1 столовая ложка
♦ горчица – 1 чайная ложка
♦ укроп (зелень), соль

Все овощи, мясо, сельдь, яблоко, яйцо нарезать мелкими кубиками, перемешать и полить соусом из подсоленной сметаны, тертого хрена, горчицы и порубленной зелени.

Рулет из говядины с сыром

♦ Говядина – 750 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Сыр – 100 г
♦ Хлеб белый – 1 ломтик
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Жир – 1 чайная ложка
♦ Перец, соль

Говядину пропустить через мясорубку, добавить хлеб, намоченный в молоке, лук и снова пропустить через мясорубку. В массу добавить соль, перец, сырое яйцо. Все хорошо перемешать и слегка взбить. На влажную ткань положить ровный прямоугольный лист массы, на нее – дольки сваренного вкрутую яйца и брусочки моркови. Фарш свернуть рулетом, положить на смазанный жиром противень, посыпать тертым сыром, сбрызнуть жиром и запечь в духовке. Остывший рулет нарезать ломтиками и подать с овощами.

Салат из языка с грибами

- ♦ Язык отварной – 250 г
- ♦ Филе куриное, отварное – 150 г
- ♦ Грибы маринованные – 200 г
- ♦ Сельдерей вареный – 100 г
- ♦ Майонез – 1 стакан
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Сок лимонный, перец, соль

Отварной язык, филе курицы, сельдерей и грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить лимонный сок, соль, перец, залить соусом приготовленные продукты и осторожно переложить в салатницу.

Заливной язык

- ♦ Язык – 1 шт.
- ♦ Бульон – 2 стакана
- ♦ Желатин – 20 г
- ♦ Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
- ♦ Морковь – 1 шт., отварить
- ♦ Веточки петрушки, соль

Язык тщательно вымыть щеткой в холодной воде, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения и удалить пену. Далее варить на слабом огне до готовности (крупный говяжий язык – 3–4 часа, свиной или телячий – 2 часа). Сваренный горячий язык на несколько секунд погрузить в холодную воду и снять с него кожицу (начиная с тонкого конца).

Очищенный язык снова положить в подсоленный отвар, в котором он варился, и охладить. После этого нарезать его тонкими ломтиками, выложить на блюдо, украсить фигурными

кружочками вареной моркови, яйца и веточками петрушки.

Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить для набухания на 1 час. Затем распустить его на водяной бане, смешать с 2 стаканами бульона и охладить.

Залить язык полузастывшим желе в два приема, чтобы не сдвинулись украшения, и поставить в холодильник для застывания.

Трубочки с паштетом из мозгов

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 500 г
- ♦ маргарин – 200 г
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ сметана – 100 г
- ♦ соль

Паштет:

- ♦ мозги – 500 г
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ лук репчатый – 1 шт.
- ♦ масло сливочное – 100 г
- ♦ Сухари панировочные, петрушка (зелень), перец черный молотый, соль

Паштет: мозги замочить в холодной воде, промыть, очистить от пленок, порубить, смешать с пассерованным в масле луком, поджарить, добавить яйцо, перец, соль и перемешать.

Маргарин порубить с мукой, добавить желтки, сметану, соль. Замесить тесто, затем тонко раскатать и нарезать лентами. Ленты закрутить спиралями на смазанные жиром жестяные формы-трубочки и смазать взбитым белком. Изделия выпекать в духовке 10–15 минут. Горячие трубочки снять с форм, остудить, наполнить паштетом, смазать растительным маслом, посыпать сухарями и поставить на 10 минут в горячую духовку.

При подаче трубочки украсить зеленью.

Трубочки из ветчины

- ♦ Ветчина – 500 г
- ♦ Сыр – 100 г
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Сливки – 0,5 стакана

Нарезать ветчину тонкими ломтиками, придав им прямоугольную форму. Кусочки, оставшиеся от обрезки, пропустить через мясорубку. Натертый сыр, масло и сливки взбить, соединить с фаршем и снова взбить. Ветчину свернуть трубочкой и начинить взбитой массой. Выложить на плоское блюдо, украсив зеленью.

Салат из печени

- ♦ Печень вареная или жареная – 250 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Грубы сушеные – 50 г
- ♦ Майонез – 100 г
- ♦ Масло растительное, зелень, соль

Печень натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой и пассеровать в масле, грибы отварить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат из вареной печени с солеными огурцами

- ♦ Печень вареная – 150 г
- ♦ Картофель – 1 шт., отварить
- ♦ Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
- ♦ Огурец соленый – 1 шт.
- ♦ Майонез – 4 столовые ложки
- ♦ Перец, соль

Вареные печень, яйца, картофель, а также соленый огурец и лук нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Салат из печени с сыром и луком

- ♦ Печень говяжья вареная – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сыр твердый – 100 г
- ♦ Майонез, растительное масло, соль

Луковицу очистить, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Печень нарезать лапшой, смешать с натертым на крупной терке сыром и луком, посолить и заправить майонезом.

Шарики из печени на сыре

- ♦ Печень телячья – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Сыр твердый – 300 г
- ♦ Яйца (сырые) – 2 шт.
- ♦ Желтки яичные (сваренные вкрутую) – 2 шт.
- ♦ Молоко, петрушка (зелень), перец черный молотый
- ♦ Масло растительное, соль

Печень замочить в молоке на 3 часа, нарезать кусочками и поджарить до готовности. Луковицы очистить, мелко нашинковать и потушить на масле, а затем вместе с печенью пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить взбитые яйца, заправить солью, перцем и растереть в пышную массу. Из смеси сделать шарики величиной с орех и обвалять их в протертом сквозь сито желтке.

Каждый шарик положить на вырезанный формочкой кружок сыра и украсить листочками петрушки.

Корзиночки «Деликатесные»

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 3 стакана
- ♦ масло сливочное (маргарин) – 200 г
- ♦ сметана – 200 г
- ♦ соль

Начинка:

- ♦ печень говяжья – 500 г
- ♦ морковь – 2 шт.
- ♦ лук репчатый – 2 шт.
- ♦ сметана – 2 столовые ложки
- ♦ масло растительное – 200 г
- ♦ перец черный молотый, соль

Начинка: печень обмыть, очистить от пленки и желчных протоков и поместить в морозильную камеру. После того как она подмерзнет, порезать ее соломкой, сложить в дуршлаг и ошпарить крутым кипятком. Когда вода стечет, положить печень на сковороду с разогретым растительным маслом (100 г) и обжарить в течение 5 минут. Затем выложить ее в миску, а в сковороду, где жарилась печень, добавить еще 100 г растительного масла и обжарить на нем лук, нарезанный кольцами, и морковь, порезанную соломкой. Когда лук подрумянится, положить на сковороду печень, поперчить,

посолить и прожарить все вместе 5 минут, затем добавить сметану, накрыть сковороду крышкой и потушить на среднем огне 20 минут. Начинку остудить.

Тесто: муку порубить с маслом или маргарином, чтобы получилась крошка, влить сметану, смешанную с солью, быстро замесить тесто, скатать его в шар и, накрыв салфеткой, поставить в холодное место на 1 час.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки и выложить их в смазанные жиром специальные формочки или формочки для кексов так, чтобы тесто покрывало дно и бока формочек. В корзиночку из теста насыпать горсть сухого гороха, чтобы выпечка сохранила форму. Формочки поместить на противень и выпекать в течение 18–20 минут при температуре 200 °С, затем остудить.

Готовые корзиночки наполнить начинкой и выложить на плоское блюдо.

Паштет из телячьей печени

- ♦ Печень телячья – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Корень петрушки – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 100 г + 1 столовая ложка для обжаривания печени
- ♦ Сливки – 1 столовая ложка
- ♦ Коньяк – 1 чайная ложка
- ♦ Натертый орех мускатный, натертая цедра лимонная, вода
- ♦ Перец черный молотый, соль

Печень вымочить, очистить от пленки, разрезать на 4 кусочка и вместе с измельченным луком и петрушкой быстро обжарить. Затем подлить столько горячей воды, чтобы она слегка покрывала печень, добавить соль, перец и тушить до мягкости. Остывшую печень пропустить 2–3 раза через мясорубку, добавить натертый мускатный орех и лимонную цедру, коньяк, немного процеженной жидкости из-под тушения (если необходимо) и, помешивая, подогреть. В остывшую массу замешать сливки и взбитое сливочное масло.

Холодец по-домашнему

- ♦ Сустав говяжий, путовый – 400 г
- ♦ Говядина – 185 г

♦ Курица – 710 г
♦ Морковь – 40 г
♦ Лук репчатый – 40 г
♦ Чеснок – 5 г
♦ Корень петрушки – 30 г
♦ Специи *Соус:*
♦ хрен натертый – 0,5 стакана
♦ сметана -1 стакан
♦ сахар, соль

Обработанный говяжий сустав разрубить, залить холодной водой (2 л на 1 кг продукта) и варить при слабом кипении 6–8 часов, периодически снимая жир и пену. Через 3 часа заложить говядину и курицу и варить до готовности. За полчаса до окончания варки в бульон положить подготовленные овощи и специи.

Сваренное мясо, курицу и путовый сустав вынуть из бульона (у кур удалить кости, у путового сустава – кости и сухожилия), мелко нарезать или пропустить через мясорубку. В процеженный бульон положить измельченное мясо, соль (20 г на 1 кг холодца), варить 10–20 минут. В конце варки добавить растертый чеснок. Холодец разлить в лотки или формы и охладить до застывания. Подать порциями по 100–150 г с соусом из хрена (20 г).

Соус: сметану смешать с хреном, заправить сахаром, солью и перемешать.

Холодец можно готовить без чеснока.

Фаршированный свиной рубец в капустном рассоле

♦ Рубец свиной – 500 г
♦ Свинина (филе) – 600 г
♦ Капуста квашеная – 3 крупных листа
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Чеснок – 2 дольки
♦ Рассол капустный – 2 л
♦ Желатин – 3 столовые ложки (45 г)
♦ Уксус 3 %-ный – 40 мл,
♦ Щепотка черного молотого перца, щепотка красного молотого перца, соль

Отвар:
♦ морковь – 1 шт.
♦ корень петрушки – 1 шт.
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ лавровый лист – 1 шт.

♦ перец, соль

Тщательно вымытый рубец ошпарить кипятком, очистить ножом и снова промыть холодной водой. Подготовленный рубец замочить в холодной воде на 2 часа, периодически меняя воду. Затем, нарезать его крупными квадратами, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, очищенные морковь, луковицу, корень петрушки и поставить варить на 4–5 часов до размягчения.

Нафаршировать рубец нарезанными кусочками мяса, смешанными с черным и красным молотым перцем и солью, зашить и выложить в посуду, дно которой выстлать листьями квашеной капусты, залить капустным рассолом и отварить в течение 1 часа на медленном огне вместе с крупно нарезанным луком. Перевернуть и продолжать варить еще 1 час. Охладить в бульоне, вынуть, дать жидкости стечь, удалить нитки и разрезать на порции.

Отвар процедить и довести до кипения. Растворить в нем предварительно замоченный в холодной воде и разбухший желатин. Порционно разложенные кусочки рулета залить желе и охладить до полного его застывания.

Отдельно подать растертый с солью и уксусом чеснок.

Сосиски, приготовленные в духовке

♦ Сосиски из неохлажденного мяса – 6 шт.
♦ Сыр плавленый – 50 г
♦ Грудинка свиная – 150 г

Сосиски надрезать с обоих концов, вложить в надрезы кусочки плавленого сыра, обернуть ломтиком свиной грудинки и запечь в духовке.

Салаты и закуски из птицы

Салат «Столичный»

♦ Филе куриное, отварное – 200 г
♦ Картофель – 3 шт., отварить
♦ Огурцы соленые – 2 шт.
♦ Зеленый салат – 40 г
♦ Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
♦ Горошек зеленый – 100 г
♦ Майонез – 250 г

♦ Соль

Мясо птицы, картофель, яйца и огурцы нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нашинкованные листья салата и горошек, посолить, перемешать и заправить майонезом.

Салат из куриных желудков

♦ Желудки куриные отварные – 300 г
♦ Огурцы соленые – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
♦ Майонез, соль

Желудки, огурцы, луковицу и яйца нарезать тонкой соломкой, заправить майонезом и посолить.

Заливное из гусиной печени

♦ Печень гусиная – 500 г
♦ Масло сливочное – 0,5 столовой ложки
♦ Шпик– 25 г
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Вино белое – 0,5 стакана
♦ Бульон мясной – 2 стакана
♦ Сок лимонный – 1 чайная ложка
♦ Желатин – 30 г желатина
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Соль

Очищенную от пленки печень залить молоком и оставить на 2 часа, а когда она побелеет, переложить в кастрюлю с маслом и измельченным шпиком, залить вином и тушить до мягкости. Готовую печень остудить и нарезать ломтиками.

Желатин залить 2 столовыми ложками холодной кипяченой воды и оставить для набухания на 1 час. В готовый мясной бульон положить горошины перца, лавровый лист, кипятить на слабом огне под крышкой 5 минут, процедить, добавить лимонный сок и набухший желатин, довести до кипения. Затем остудить желе до комнатной температуры.

В подготовленные формочки влить желе до половины высоты, дать ему застыть в холодильнике. Затем уложить подготовленные ломтики печени, залить их желе до верха формочек и поставить для застывания в холодное место.

Перед подачей к столу формочки опустить на несколько секунд в горячую воду (следить, чтобы вода не попала на желе) и переложить на листья салата, разложенные на закусочные тарелки.

Десертные салаты

Салат из моркови с вареньем и орехами

- ♦ Морковь – 150 г
- ♦ Варенье – 30 г
- ♦ Ядра грецких орехов – 20 г
- ♦ Клюква – 30 г

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить варенье, уложить горкой в салатницу, украсить ягодами клюквы и посыпать поджаренными рублеными грецкими орехами.

Салат из моркови с грецкими орехами

- ♦ Морковь – 300 г
- ♦ Яблоки – 100 г
- ♦ Ядра грецких орехов – 100 г
- ♦ Мед – 100 г

Свежую очищенную морковь натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками. Ядра грецких орехов мелко порубить. Все смешать и залить растопленным и остывшим медом.

Салат из моркови с медом, сиропом шиповника и орехами

- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Мед – 2 столовые ложки
- ♦ Сироп шиповника – 1 столовая ложка
- ♦ Сок лимонный – 1 столовая ложка
- ♦ Ядра грецких орехов, толченые – 2 столовые ложки

Морковь очистить, натереть на мелкой терке и соединить с растопленным и остывшим медом, сиропом шиповника, лимонным соком и мелко нарубленными орехами.

Фруктовый салат

♦ Фрукты (яблоко, груша, апельсин, мандарины, киви, банан, виноград)

♦ Йогурт – 500 мл

Яблоко и грушу натереть на терке, нарезать апельсин, мандарин, киви, банан, добавить виноград.

Фрукты залить йогуртом и подать на стол.

Салат фруктовый с орехами

♦ Киви, банан, апельсин – по 2 шт.

♦ Орехи очищенные (любые) – 2 столовые ложки

♦ Ананасовый или персиковый йогурт – 125 г

Фрукты мелко нарезать, добавить измельченные орехи, заправить йогуртом.

Вторые блюда

Мясные блюда

Котлеты с начинкой из орехов, яиц, сыра и зелени

♦ Свинина или говядина (постная) – 500 г

♦ Лук репчатый – 4 шт.

♦ Масло топленое – 3 столовые ложки

♦ Сухари панировочные, перец черный молотый, соль

Начинка:

♦ сыр твердый – 50 г

♦ ядра грецких орехов – 50 г

♦ яйцо – 1 шт.

♦ укроп или петрушка (зелень измельченная) – 2 столовые ложки петрушки

♦ соль

Начинка: ядра орехов слегка поджарить и измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую и мелко порубить. Зелень мелко нашинковать. Все компоненты перемешать и посолить.

Луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить на масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук и еще раз пропустить через мясорубку. Массу посолить, поперчить, тщательно вымешать и разделать на порции в виде лепешек. На каждую положить фарш, завернуть, защипнуть края, запанировать в сухарях, выложить на противень и запечь в духовке.

Котлеты, фаршированные печенью

♦ Свинина – 1 кг
♦ Печень – 200 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2–3 шт.
♦ Смалец – 150 г
♦ Булка черствая – 1 ломтик
♦ Молоко, масло сливочное, жир животный, сухари молотые, перец, соль

Начинка: печень обдать кипятком, срезать пленку, залить молоком на 2 часа. Затем нарезать на мелкие кусочки и обжарить на жире с нарезанным полукольцами луком до полуготовности (5 минут). Посолить после жаренья.

Мясо нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку вместе с луком и булкой, намоченной в молоке и слегка отжатой, добавить желтки, соль, перец, взбитые белки, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, в середину каждой положить 2–3 кусочка печени с луком, придать форму рулетика, мокрой рукой загладить рубец. Котлеты обвалять в сухарях и жарить в большом количестве жира, затем сложить в посуду, сбрызнуть сливочным маслом и, не накрывая, поставить до подачи на стол в нагретую духовку.

Подать с картофельным пюре или жареным картофелем.

Лепешки из свинины и свежей капусты

♦ Свинина – 300 г
♦ Капуста свежая – 300 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Рис (сварить до полуготовности) – 3 столовые ложки
♦ Сок томатный – 2 стакана
♦ Мука, жир животный, перец, соль

Мясо пропустить через мясорубку, капусту натереть на овощной терке, луковицу измельчить, добавить рис, яйца, сметану, соль, перец и все тщательно перемешать.

Массу разделать на круглые лепешки, обвалять в муке и жарить на разогретом жире. Затем положить в сотейник, залить томатным соком и греть 15 минут.

Подать с отварным картофелем.

Котлеты в пивном тесте

♦ Телятина или свинина – 600 г
♦ Жир животный – 100 г
♦ Перец черный молотый, соль
Тесто:
♦ мука пшеничная – 1 стакан
♦ пиво – 0,5 стакана
♦ яйца – 2 шт.
♦ соль

Тесто: из муки, желтков, соли и пива замесить тесто. Аккуратно ввести в него взбитые белки и перемешать. Тесто должно напоминать по консистенции массу для оладий.

Подготовленные натуральные котлеты с косточкой слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить в жире с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовые жареные котлеты, держа за косточку, окунуть в полужидкое тесто, уложить на сковороду с разогретым жиром и обжарить в течение 15 минут с обеих сторон.

Жаркое из свинины в фольге

♦ Свинина (спинная часть без кожи) – 1 кг
♦ Петрушка, укроп, сельдерей (зелень измельченная) – 1 стакан
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Чеснок – 2 дольки
♦ Гвоздика – 3 бутончика
♦ Сахар – 1 чайная ложка
♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
♦ Кислота лимонная, тмин, перец, соль

Лук и чеснок измельчить, смешать с рубленой зеленью, измельченной гвоздикой, сахаром, перцем, солью и лимонной кислотой.

Руки смочить маслом, натереть свинину смесью специй, завернуть в фольгу и 2 часа жарить в духовке, положив на решетку или сковороду.

Жаркое разрезать на ломтики и подать с жареным картофелем и консервированными овощами.

Жаркое из маринованной баранины

♦ Баранина – 1 кг
♦ Масло сливочное – 100 г

Для томатного соуса со сметаной:

♦ сметана – 1 стакан
♦ соус томатный острый – 1 стакан
♦ перец черный молотый, сахар, соль

Для маринада:

♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ морковь – 1 шт.
♦ корень сельдерея – 1 ломтик
♦ лавровый лист – 2 шт.
♦ перец черный – 9 горошин
♦ вино красное сухое – 1 стакан
♦ вода – 0,5 стакана
♦ уксус – 1 стакан
♦ сахар – 1 столовая ложка
♦ соль

Соус: сметану смешать с томатным соусом, посолить, поперчить, посыпать сахаром.

Маринад: мелко нашинковать лук, добавить натертые на крупной терке морковь и корень сельдерея, подлить воды, вскипятить, добавить перец, лавровый лист, сахар, соль, вино, уксус и варить 10 минут.

Мякоть баранины слегка отбить, залить остывшим маринадом и оставить на 24 часа. Затем мясо вынуть, обсушить в полотенце, обжарить в масле до коричневого цвета. Подлить томатный соус со сметаной и немного маринада и жарить на среднем огне до мягкости, через каждые 5 минут обливая жаркое соусом.

Подать с отварным или жареным картофелем и соусом.

Жаркое из баранины с чесноком

♦ Баранина – 1 кг
♦ Морковь – 500 г
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Горчица – 1 столовая ложка
♦ Жир растительный – 100 г
♦ Отвар овощной – 1,5 стакана
♦ Вино красное сухое – 1 стакан
♦ Перец, соль

Мякоть баранины обмазать горчицей и мариновать 2 дня в закрытой посуде, поставленной на холод. Затем нашпиговать ее чесноком (дольки чеснока очистить от кожицы, разрезать на более узкие кусочки), натереть солью, перцем.

В противне растопить жир, положить туда морковь, нарезанную брусочками. На морковь положить подготовленное мясо и жарить его в духовке до коричневого цвета, затем залить овощным отваром. Уменьшить в духовке жар и через каждые 5 минут обливать жаркое жидкостью. Когда отвар испарится, залить мясо вином и жарить до готовности.

Жаркое нарезать ломтями. Подать с морковью и маринованными огурцами.

Жаркое по-русски

- ♦ Мясо – 300 г
- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Сыр тертый – 2 столовые ложки
- ♦ Перец, соль *Соус:*
- ♦ сметана -1 столовая ложка
- ♦ майонез – 1 столовая ложка
- ♦ молоко – 4 столовые ложки

Соус: смешать майонез со сметаной, развести молоком.

Свинину нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарезанным луком, положить в глиняный горшок, добавить кусочек масла. Картофель очистить, нарезать соломкой и добавить в мясо. Все перемешать. На самый же верх уложить картофель пятачками так, чтобы он закрывал всю поверхность. Добавить кусочек масла, посыпать тертым сыром, залить соусом. Горшочек поставить на 60 минут в предварительно разогретую до 180 ˚С духовку.

Жаркое подать с соленьями.

Баранина с капустой и перцем

- ♦ Баранина – 500 г
- ♦ Капуста белокочанная – 1 кг
- ♦ Маргарин или другой жир – 60 г
- ♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ Перец черный горошком – 1 чайная ложка
- ♦ Соль

Баранину разрезать на куски средней величины и обжарить в кастрюле. Прибавить немного воды, посолить и тушить почти до готовности. Мясо вынуть, а в соусе, оставшемся от жаренья мяса,

потушить капусту, предварительно нарезав ее довольно крупно. Когда капуста будет готова, переложить ее вместе с мясом в стеклянную огнеупорную посуду. Жидкость, оставшуюся от жаренья, смешать с мукой, добавить соль и растолченный перец, влить немного воды, проварить все, чтобы получился довольно густой соус, и полить им капусту. Поставить блюдо в духовку еще на 20 минут.

К баранине подать отварной картофель с тмином.

Мясо, тушенное с шампиньонами

- ♦ Мясо – 500 г
- ♦ Шампиньоны – 350 г
- ♦ Помидоры – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
- ♦ Жир – 1 столовая ложка
- ♦ Зелень, соль

Грибы перебрать, очистить, тщательно промыть и нарезать кусочками. Мелко нарезанный лук потушить в закрытой посуде с частью жира в небольшом количестве подсоленного кипятка. Когда лук обмякнет, положить куски мяса и продолжать тушить, понемногу добавляя кипяток. Когда мясо будет почти готово, положить грибы, часть помидоров, нарезанных ломтиками, и поставить в духовку, чтобы все хорошо потушилось. Кипяток больше не подливать, потому что грибы пустят сок.

В сваренные грибы добавить разведенную холодной водой муку и дать еще немного прокипеть.

Подать блюдо горячим, добавив остаток жира, измельченную зелень укропа и петрушки, сметану.

Говядина под соусом

- ♦ Говядина (мякоть куском) – 600 г
- ♦ Грибы сухие – 25 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 80 г
- ♦ Сельдерей – 1 веточка
- ♦ Вино сухое белое или красное – 0,5 стакана
- ♦ Бульон мясной – 4 поварешки
- ♦ Перец черный молотый, соль

Замочить сухие грибы в теплой воде на 2–3 часа. В другой посуде распустить 60 г сливочного масла или маргарина, положить мясо, добавить сельдерей, мелко нарезанные морковь и лук. Обжарить мясо со всех сторон, посолить, поперчить, залить вином, а когда вино испарится, добавить бульон. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и оставить на небольшом огне на 1,5 часа. Процедить грибы, обжарить их на оставшемся масле или маргарине, положить в кастрюлю с мясом, тушить все вместе еще 1 час. Если необходимо, можно добавить немного бульона.

Мясо подать к столу нарезанным ломтиками, под соусом.

Свинина, тушенная в майонезе

- ♦ Свинина постная – 800 г
- ♦ Жир свиной, растопленный – 2 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 300 г
- ♦ Сыр тертый – 150 г
- ♦ Майонез – 2 банки
- ♦ Сельдерей – 200 г
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Укроп, перец, соль

Мясо нарезать кусочками по 40 г, посолить, поперчить, обжарить в жире до коричневого цвета, добавить натертый на крупной терке сельдерей и рубленый лук, все еще раз обжарить. Массу положить в сотейник, посыпать тертым сыром, залить майонезом, закрыть крышкой и тушить в духовке 1 час.

Подать к столу с овощами.

Мясо по-особому

- ♦ Мясо – 800 г
- ♦ Грибы сушеные – 40 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.

Соус:

- ♦ морковь – 1 шт.
- ♦ лук репчатый – 1 шт.
- ♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ паста томатная – 3 столовые ложки
- ♦ бульон – 3 стакана
- ♦ петрушка – 1 пучок
- ♦ сахар – 2 чайные ложки
- ♦ масло растительное, перец

♦ соль

Тесто:

♦ мука пшеничная – 360 г

♦ сметана – 100 г

♦ яйца – 2 шт.

♦ масло растительное, сахар, соль

Из имеющихся компонентов замесить тесто.

Мясо нарезать ломтиками толщиной 3 см, отбить, посолить и обжарить. Грибы замочить в холодной воде на 3–4 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности, нарезать и обжарить с измельченным репчатым луком. Перемешать мясо с грибами и луком, разложить в глиняные горшочки, влить соус, накрыть тестом и поставить запекаться в духовку.

Соус: измельчить морковь, луковицу, петрушку, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту и жарить 15 минут. Муку развести теплым бульоном, довести до кипения, перемешать с овощами и варить 45 минут. В конце добавить соль, перец, сахар.

Клопсики

- ♦ Говядина – 250 г
- ♦ Свинина – 250 г
- ♦ Сельдь (филе) – 100 г
- ♦ Булка черствая – 80 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Горчица – 1 столовая ложка
- ♦ Перец, соль *Соус:*
- ♦ корнишоны – 200 г
- ♦ масло сливочное или маргарин – 60 г
- ♦ мука пшеничная – 2 столовые ложки
- ♦ рассол огуречный – 125 мл
- ♦ бульон – 125 мл
- ♦ сметана – 125 г
- ♦ соль

Мясо вымыть и обсушить. Булку намочить в молоке или воде. Сельдь вымочить, очистить, отделить филе и выбрать кости. Лук мелко нашинковать. Мясо, филе сельди, отжатую булку и лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, горчицу, хорошо вымешать, приправить солью, перцем и сформовать 10 круглых клопсиков. Затем положить их в кипящую воду и варить на слабом огне 10–15 минут. Бульон выпарить и приготовить на нем соус.

Соус: муку обжарить на жире, развести бульоном, довести до кипения, добавить натертые на крупной терке корнишоны и огуречный рассол. Положить сметану, при необходимости добавить соль и довести до кипения.

Клопсики в соусе подать с картофелем, кашей или овощами.

Рулетики из телятины с сыром

- ♦ Телятина – 1,5 кг
- ♦ Сыр – 200 г
- ♦ Яйца – 2–3 шт.
- ♦ Молоко – 3 столовые ложки
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Чеснок – 1 долька
- ♦ Петрушка (зелень), жир, мука

Телятину обмыть, нарезать тонкими ломтиками, отбить,

посолить, посыпать измельченным чесноком. Затем посыпать натертым на мелкой терке сыром, скатать рулетиками, сколоть зубочисткой или обвязать ниткой, обвалять в муке, обмакнуть в яично-молочную смесь, снова в муку и обжарить в большом количестве жира. Рулетики сложить в посуду и, не накрывая, поставить в нагретую духовку, сбрызнув растопленным сливочным маслом. Перед подачей нитки снять, выложить рулетики на блюдо, украсить зеленью петрушки.

Говяжьи рулетики

- ♦ Говядина молодая (мякоть) – 700 г
- ♦ Грибы сушеные – 3 шт.
- ♦ Сметана – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 1 головка
- ♦ Перец, зелень, жир, соль

Мясо обмыть, нарезать поперек волокон на тонкие куски, отбить. Головку чеснока размять, влить 0,5 стакана холодной воды, обмакнуть куски мяса в чесночном соусе, сложить плотно в посуду и оставить в холодном месте на 2 часа (можно на ночь).

Грибы отварить в небольшом количестве воды, нарезать соломкой.

Подготовленное мясо посолить, поперчить, положить на середину каждого куска немного грибов, свернуть в рулет, заколоть палочкой или завязать белой ниткой, обвалять в муке и жарить в большом количестве жира, сложить в гусятницу. На оставшемся жире обжарить мелко нарезанный репчатый лук, влить грибной отвар, добавить сметану, залить соусом мясо, посолить и поставить на 1 час в духовку, время от времени перемешивая.

Перед подачей снять с рулетиков нитки, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать нарезанной зеленью.

Подать с картофельным пюре и солеными огурцами или с салатом из соленых огурцов.

Колбаса свиная

- ♦ Свинина – 500 г
- ♦ Говядина – 150 г
- ♦ Майоран – 0,5 столовой ложки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Бульон костный – 0,5 стакана
♦ Перец черный душистый – 5 горошин
♦ Соль

Сильно замороженную жирную свинину мелко порубить, смешать с более крупно порезанной говядиной, пряностями, измельченными сухими листьями майорана. Массу развести бульоном, сваренным из свиных костей, говядины и лука, и посолить. Наполнить этой массой подготовленные свиные кишки, перевязать их и варить в подсоленной воде 30 минут.

При подаче обжарить на сливочном масле.

* * *

♦ Свинина – 1 кг
♦ Грибы сухие – 20 г
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Сало – 500 г
♦ Чеснок – 8 долек
♦ Горчица (порошок), перец, соль

Грибы хорошо промыть, замочить на несколько часов, затем отварить. Свинину и отварные грибы мелко нарезать, вбить яйца, добавить по вкусу горчицу, соль, перец, измельченный чеснок и нарезанное кубиками сало. Все хорошо перемешать, наполнить фаршем свиные тонкие кишки, обжарить слегка на жире, довести до готовности в духовке.

Буженина

♦ Окорок (или часть)
♦ Чеснок – из расчета 1 долька на 1 кг мяса
♦ Соль – из расчета 20 г на 1 кг мяса
♦ Перец

Окорок посолить и оставить на 1 сутки. Если используется не целый окорок, то посолить куски мяса за 1 час до жаренья. Кожу окорока надрезать острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить 0,5 стакана воды и поставить в прогретую духовку. Когда верхняя часть окорока хорошо зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до полной готовности.

Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого нужно мясо прикрыть плотной бумагой или фольгой.

Подать можно как в горячем, так и в холодном виде с маслинами, мочеными брусникой, огурцами, свежими салатами, зеленью. Отдельно подать хрен, кетчуп, горчицу.

Поросенок жареный фаршированный

♦ Поросенок (1,5–2 кг)
Фарш из субпродуктов:
♦ печень – 1 шт.
♦ легкое – 1 шт.
♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ желтки сырых яиц – 3 шт.
♦ изюм – 0,5 стакана
♦ гвоздика – 10 бутонов
♦ перец черный – 10 горошин
♦ хлеб белый – 80 г
♦ сахар, соль
Фарш из гречневой каши:
♦ крупа гречневая – 1 стакан
♦ вода для варки – 1,5 стакана
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ яйца – 5 шт., сварить вкрутую
♦ жир – 2 столовые ложки
♦ соль
Фарш из гречневой каши с печенью:
♦ крупа гречневая – 1 стакан
♦ вода для варки – 1,5 стакана
♦ жир – 8 столовых ложек
♦ печень – 600 г
♦ лук репчатый – 4 шт.
♦ молоко или бульон, перец
♦ соль

Фарш из субпродуктов: отварить и мелко изрубить печень и легкое поросенка, протереть сквозь металлическое сито, добавить сливочное масло, желтки сырых яиц, промытый изюм, толченые гвоздику и черный перец горошком, немного сахара, замоченный и отжатый белый хлеб. Массу хорошо размешать, посолить по вкусу.

Фарш из гречневой каши: крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить. Соединить гречневую кашу с луком и измельченными яйцами,

вместе обжарить.

Фарш из гречневой каши с печенью: крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности. Печень обработать, нарезать ломтиками и обжарить в жире до готовности (не пересушить!). Затем пропустить ее через мясорубку, соединить с мелко нарубленным луком, обжарить в жире, посолить и поперчить. Все продукты соединить и тщательно перемешать. Если фарш получился суховатым, добавить в него немного молока или бульона.

Целого небольшого поросенка выпотрошить, тщательно вымыть, натереть солью снаружи и внутри, нафаршировать, зашить и жарить в духовке на противне. Укладывая поросенка на противень, подложить крест-накрест березовые лучинки и на них уложить тушку с подогнутыми ножками. Жарить поросенка в течение 1 часа, поливая в процессе жаренья растопленным маслом или смальцем.

Поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами

- ♦ Поросенок молочный – 1 тушка
- ♦ Щепотка молотых семян кориандра *Фарш:*
- ♦ крупа гречневая – 500 г
- ♦ яйца – 3 шт.
- ♦ белок яичный – 1 шт.
- ♦ сало свиное топленое – 100 г
- ♦ лук репчатый – 2 шт.
- ♦ грибы белые сушеные – 40 г
- ♦ петрушка и укроп (зелень) – 3 столовые ложки (мелко нарезать)
- ♦ перец, соль

Грибы замочить в холодной воде, затем отварить в этой же воде до готовности.

Тушку поросенка ошпарить, сделать разрез брюшка до шеи и выпотрошить. Печень и сердце отварить в небольшом количестве воды. Смешанную с сырым яичным белком и подсушенную крупу залить кипящим бульоном и сварить рассыпчатую кашу. Отваренные грибы, сердце и печень мелко нарубить. Лук нарезать кубиками, пассеровать на свином сале, охладить, растереть с желтками. Когда каша остынет, добавить белки яиц, печень, сердце, грибы, зелень, перец, соль. Фарш размешать, начинить им тушку и зашить разрез. Жарить на противне в духовке около

полутора часов.

Поросенок заливной

- ♦ Поросенок молочный (около 2 кг)
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Желатин – 30 г
- ♦ Корень петрушки – 1 шт.
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Перец черный – 10 горошин
- ♦ Лимон, петрушка (зелень), соль

Подготовленного поросенка разрубить вдоль пополам и каждую половину поперек на порционные куски. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить морковь, петрушку, лук, соль и варить до готовности (около 1 часа) на маленьком огне. За 10 минут до готовности добавить черный перец горошком, лавровый лист. Готового поросенка выложить на блюдо, оставляя небольшие промежутки, охладить.

В отвар добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин, нагреть до полного его растворения, но не кипятить, затем отвар процедить.

Поросенка украсить ломтиками моркови, дольками лимона, зеленью петрушки и осторожно залить небольшим количеством отвара, а когда он слегка застынет, залить остальным отваром и поставить в холодильник для застывания.

Кролик, тушенный с грибами

- ♦ Кролик – 1 тушка
- ♦ Шампиньоны – 200 г
- ♦ Сметана – 200 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 чайная ложка
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Маргарин – 100 г
- ♦ Уксус – 2 столовые ложки
- ♦ Лавровый лист, зелень, чеснок, жир, перец, соль

Тушку кролика залить на ночь водой с уксусом, затем нарезать ее на порционные куски, посыпать солью с измельченным чесноком, обжарить на жире, сложить в гусятницу, добавить воды и тушить на слабом огне до готовности. Лук мелко

нарезать, обжарить на жире вместе с нарезанными грибами, положить в гусятницу.

Сметану перемешать с мукой, посолить, влить У стакана воды, залить мясо, добавить лавровый лист и вскипятить.

Перед подачей порции кролика выложить на блюдо и посыпать нарезанной зеленью. Отдельно подать жареный картофель.

Кролик в шампанском

- ♦ Кролик – 2 тушки
- ♦ Шампанское (или белое марочное вино) – 1 бутылка
- ♦ Лук репчатый – 5 шт.
- ♦ Шампиньоны – 50 г
- ♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 150 г
- ♦ Сметана – 250 г
- ♦ Лимон – 1 шт.
- ♦ Мука, лавровый лист, петрушка, перец, соль

Разделать кроликов на куски, посолить, поперчить, слегка обсыпать мукой и обжарить со всех сторон в смеси растительного и сливочного масла. В другой посуде припустить измельченные луковицы и заранее приправленные лимонным соком и разрезанные на 4 части шампиньоны. Сложить туда же куски кролика, добавить лавровый лист, петрушку, полить шампанским и тушить под крышкой примерно 30 минут. Мясо вынуть и сохранить его горячим.

Слегка уварить соус, добавить сметану, снова уварить наполовину. Сняв с огня и хорошо взбивая, постепенно добавлять оставшееся сливочное масло. Снова поставить на огонь, довести до кипения, варить некоторое время, продолжить взбивать, залить мясо полученным соусом.

Блюда из субпродуктов

Печень в сухарях

- ♦ Печень – 1 кг
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Молоко – 3 столовые ложки

♦ Мука, молотые сухари, жир
♦ Соль

Печень предварительно замочить в молоке, затем срезать пленку, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке, обмакнуть в яично-молочной смеси, затем обвалять в сухарях и жарить на жире (перед жаркой не солить, иначе печень станет жесткой). После этого посолить, сложить в кастрюлю, положить на каждую порцию кусочек масла и до подачи на стол держать в слегка нагретой духовке.

Порции печени выложить на блюдо, сверху украсить кольцами поджаренного лука, обложить жареным картофелем. Отдельно подать салат из свежих овощей.

Печень фаршированная

♦ Печень говяжья – 500 г
♦ Шпик – 100 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Масло растительное – 0,5 стакана
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Петрушка или сельдерей, соль

Печень нарезать пластами толщиной 1,5 см. Шпик нарезать тонкими пластами и отбить до толщины 5 мм. Затем шпик уложить на пласт печени, сверху положить слой слегка поджаренного лука, посолить, поперчить, свернуть в виде рулета, обвалять в муке и опустить в кипящее растительное масло на 2–3 минуты.

Когда рулет зарумянится, переложить его в кастрюлю и тушить до готовности в небольшом количестве воды с добавлением моркови, лука, петрушки или сельдерея.

Готовый рулет охладить и нарезать тонкими колечками.

Почки говяжьи в луковом соусе

♦ Почки – 500 г
♦ Картофель – 600 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Огурцы соленые – 4 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
♦ Укроп (зелень измельченная) – 2 столовые ложки

♦ Лавровый лист – 2 шт.
♦ Перец душистый – 5 горошин
♦ Соль

Почки очистить от жира и пленок, вымочить в холодной воде, тщательно вымыть, положить в кастрюлю с холодной подсоленной водой и довести до кипения. После этого воду слить, почки обмыть, залить свежей водой и варить до готовности около 1–1,5 часа.

Картофель очистить, нарезать дольками и обжарить. Луковицу мелко нашинковать и пассеровать.

Соус: муку поджарить в 1 столовой ложке растительного масла до темно-коричневого цвета, развести $1^1/2$ стаканами горячего бульона, в котором варились почки, и проварить на слабом огне 5—10 минут. Сваренные почки нарезать небольшими ломтиками, смешать с луком и вместе прожарить 2–3 минуты. Затем почки переложить в неглубокую кастрюлю, добавить поджаренный картофель, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, лавровый лист, перец, залить подготовленным соусом, накрыть крышкой и поставить тушить на 25–30 минут.

При подаче на стол почки вместе с гарниром переложить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Блюда из птицы

Куриные биточки в тесте

♦ Курица (мякоть) – 500 г
♦ Булка – 100 г
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Масло сливочное – 60 г
♦ Масло растительное, соль

Тесто:

♦ яйца – 2 шт.
♦ мука пшеничная – 60 г
♦ молоко
♦ соль

Тесто: яичные желтки растереть с молоком и мукой, добавить взбитые белки, соль, аккуратно перемешать массу. Тесто должно быть жидким.

Булку замочить в молоке и слегка отжать. Мякоть курицы, хлеб и сливочное масло дважды пропустить через мясорубку, посолить и тщательно вымешать фарш. Из полученной массы сформовать биточки, выложить их на доску и поставить на холод

на 30 минут. Затем каждый биточек опустить в тесто и жарить в кипящем растительном масле.

Куриные котлеты с грибами в кляре

- ♦ Мясо куриное – 1 кг
- ♦ Шампиньоны – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 200 г
- ♦ Соль

Кляр:

- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ вода – 2 толовые ложки
- ♦ соль

Кляр: смешать яйцо с мукой, добавить воду и взбить все венчиком или миксером.

Куриное мясо провернуть на мясорубке. Шампиньоны и репчатый лук мелко нарезать и пассеровать на курином жире, перемешать с фаршем, посолить по вкусу. Из приготовленной смеси сформовать котлеты, обвалять их в кляре и пожарить на растительном масле.

Котлеты подать с гарниром из отварного риса, овощей или макарон.

Аппетитные шарики

- ♦ Курица – 1 тушка
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Грибы сушеные – 50 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Ломтики батона без корки, масло растительное для жарки

Курицу обмыть и обтереть. Мякоть вместе с кожей отделить от костей и пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо вымесить.

Грибы предварительно замочить до мягкости, отварить в этой же воде и мелко порубить. Лук нашинковать и поджарить вместе с грибами, остудить.

Батон нарезать мелкими кубиками, примерно 0,5 х 0,5 см.

Из куриного фарша сформовать лепешки, в центр каждой положить кусочек сливочного масла, затем грибы с луком, края завернуть, придавая форму шарика, запанировать в нарезанном батоне и обжарить в большом количестве растительного масла до

готовности.

Цыплята в сметане

- ♦ Цыплята – 1 кг
- ♦ Масло сливочное или маргарин – 50 г
- ♦ Сметана – 300 г
- ♦ Соль

Цыплят обработать и варить в подсоленной воде 15–20 минут. Затем переложить их в гусятницу, полить разогретым сливочным маслом или маргарином и жарить в духовке до готовности. Обжаренных цыплят разрезать на небольшие куски, залить сметаной и потушить.

Подать с жареным картофелем, полив сметаной, в которой готовились цыплята.

Курица под соусом

- ♦ Курицы (небольшие) – 2 тушки
- ♦ Грибы сушеные – 3 шт.
- ♦ Сметана – 200 г
- ♦ Чеснок – 1 долька
- ♦ Мука, перец, жир для жаренья, соль

Куриные тушки разрезать на порционные куски, слегка отбить, посыпать солью, смешанной с растолченным чесноком, и оставить на 2 часа. Затем посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить в большом количестве жира. После этого сложить порции курицы в посуду, влить 0,5 стакана воды, накрыть крышкой. Поставить в духовку и тушить 30 минут.

Грибы, отваренные в небольшом количестве воды, мелко нарезать и добавить к птице вместе с отваром, влить сметану и тушить до готовности. Если соус получился густым, добавить в него 0,5 стакана воды, посолить по вкусу.

Подать с картофельным пюре и консервированным зеленым горошком.

Жаркое из индейки

- ♦ Индейка – 3 кг
- ♦ Масло сливочное – 200 г
- ♦ Шампиньоны – 500 г

♦ Сливки – 1 стакан
♦ Сыр – 100 г
♦ Коньяк – 100 г
♦ Пудра сахарная, перец, соль

Птицу посыпать сахарной пудрой, обмазать маслом, жарить в духовке до коричневого цвета, подлив немного воды (можно покрыть фольгой, жарить 2 часа, затем фольгу снять и жарить еще 1 час).

Соус: шампиньоны очистить, промыть и отварить в подсоленной воде 10 минут. Промыть в холодной воде, нарезать кусочками. К соусу из-под жаркого добавить шампиньоны, коньяк, сливки, и все это греть в духовке 5 минут. Добавить соль, оставшееся масло и перемешать.

Жареную индейку нарезать порциями, залить приготовленным соусом.

Индейка по-рыцарски

♦ Индейка – 1,5 кг
♦ Лук репчатый, измельченный – 2 столовые ложки
♦ Морковь измельченная – 2 столовые ложки
♦ Чеснок – 1 долька
♦ Сельдерей – 1 веточка
♦ Петрушка – 1 веточка
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Вода – 1 стакан
♦ Вино белое сухое – 0,5 стакана
♦ Грибы белые сушеные – 200 г
♦ Желток – 2 шт.
♦ Сливки 20 %-ные – 0,5 стакана
♦ Сухари – 0,5 стакана
♦ Жир – 6 столовых ложек
♦ Рис – 1 стакан
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Сало-шпик – 100 г
♦ Перец черный – 2 горошины
♦ Соль

Индейку разделать, отделить кости и белое мясо от грудки. Кости и все мясо, за исключением белого, положить в кастрюлю (если есть потроха, положить и их), добавить замоченные грибы, лук, морковь, специи, влить воду, вино, довести до кипения и варить на слабом огне около часа. Затем бульон процедить, грибы пропустить через мясорубку и положить в бульон. Желтки взбить

со сливками, помешивая, влить немного бульона (яйца не должны свернуться), вылить эту массу в бульон и варить 7 минут, все время помешивая и не давая закипеть. Посолить. Если соус получится густой, разбавить сливками, если жидкий, то продолжать держать на огне. Белое мясо разрезать на 8—12 кусков, каждый обмакнуть в соус, обвалять в сухарях и обжарить в кипящем жиру до появления золотистой корочки. Сваренное в бульоне мясо пропустить через мясорубку, прогреть. Полить соусом до образования густой массы. Посолить и выложить на середину подогретого блюда. Вокруг положить хорошо сдобренный маслом отварной рис, по краям – кусочки обжаренного белого мяса вперемешку с ломтиками поджаренного хрустящего сала. Подать с горячим соусом.

Окорочка куриные с шампиньонами

- ♦ Окорочка куриные – 2 кг
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Шампиньоны – 500 г
- ♦ Вино белое сухое – 500 г
- ♦ Перец, соль

Окорочка разделать на куски, уложить в гусятницу, накрыть слоем лука, нарезанного кольцами, и слоем нарезанных грибов. Посолить, поперчить. Залить мясо вином и тушить на медленном огне 2 часа после закипания.

Подать с рисом.

Грудка курицы со сливками

- ♦ Грудка куриная – 400 г
- ♦ Масло сливочное – 90 г
- ♦ Грибы сухие – 25 г
- ♦ Лимон (сок) – половина
- ♦ Чеснок – 1 долька
- ♦ Сливки – 100 г
- ♦ Перец черный молотый, соль

Грибы замочить в холодной воде на 3 часа, отварить в этой же воде, мелко нашинковать и обжарить на 30 г сливочного масла или маргарина вместе с толченым чесноком, который затем удалить.

Куриную грудку нарезать на кусочки, хорошо отбить, посолить, поперчить, обжарить на сковороде, используя

оставшееся сливочное масло или маргарин, сбрызнуть лимонным соком. Грибы выложить на грудку, добавить сливки и дать соусу загустеть, не доводя до кипения.

Курица в сыре

- ♦ Курица – 1 тушка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сыр тертый – 1 стакан
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Крахмал – 1 чайная ложка
- ♦ Сухари панировочные, масло сливочное, перец, соль

Курицу разрезать на куски, положить в глубокую сковороду, посолить, добавить немного воды и тушить на слабом огне, пока вода не выкипит, а курица не станет мягкой. Смешать яйца, молоко, крахмал и тертый сыр, добавить соль, перец и хорошо взбить.

Куски курицы несколько раз обмакнуть в сырную массу, обвалять в сухарях и обжарить до золотистой корочки в сливочном масле.

Куриные окорочка с грибами в фольге

- ♦ Окорочка куриные – 4 шт.
- ♦ Ветчина – 4 ломтика
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ Шампиньоны свежие – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Рис отварной – 4 порции
- ♦ Перец, соль

Куриные окорочка посолить и обжарить до мягкости в растительном масле. Рис разложить на 4 квадрата из фольги, сверху разложить куриные окорочка, ветчину и шампиньоны, предварительно нарезанные ломтиками и обжаренные вместе с кольцами лука, посолить, поперчить, фольгу завернуть. Запекать примерно 10 минут в разогретой духовке. Когда фольга надуется, вынуть из духовки.

Подать с овощным салатом.

Куриные окорочка под шубой

♦ Окорочка куриные– 4 шт.
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сыр – 100 г
♦ Майонез – 200 г
♦ Жир, перец, соль

В смазанную маслом высокую форму выложить нарезанные кусочками, поперченные и посоленные окорочка. Сверху положить слой картофеля, порезанного кружочками, нашинкованный лук и натертый на крупной терке сыр. Все залить майонезом и жарить около 2 часов в духовке.

Шейка индейки фаршированная

♦ Шейка индейки – 1 шт.
♦ Свинина жирная – 300 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Вода – 2 столовые ложки
♦ Перец душистый молотый – на кончике ножа
♦ Щепотка имбиря, соль

Шейку индейки опалить на огне, помыть, снять кожу. С одной стороны ее зашить, а с другой заполнить фаршем и тоже зашить.

Фарш: жирную свинину пропустить через мясорубку, положить душистый перец, соль, добавить воду, муку, немного имбиря. Все тщательно перемешать.

Фаршированную шейку отварить в бульоне или потушить с маслом в духовке и остудить. Удалить нитки и нарезать ломтиками.

Куриные крылышки в пивном кляре

♦ Крылышки куриные – 500 г
♦ Масло растительное – для жаренья

Кляр:

♦ пиво – 100 г
♦ яйца – 2 шт.
♦ мука пшеничная – 4 столовые ложки
♦ перец, соль

Кляр: смешать пиво, яйца, соль и перец, добавить муку и тщательно вымешать тесто, чтобы не было комочков.

Крылышки вымыть, посолить, поперчить, обмакнуть в кляр, напоминающий густую сметану, и обжарить в растительном

масле.

Подать с овощным гарниром.

Жареная маринованная курица

♦ Курица – 1 тушка (около 1 кг)
♦ Жир
Маринад:
♦ вода – 2 стакана
♦ вино белое сухое – 2 стакана
♦ кислота лимонная – 0,5 чайной ложки
♦ перец душистый – 10 горошин
♦ перец черный – 5 горошин
♦ гвоздика – 5 бутонов
♦ можжевеловые ягоды – 6 шт.
♦ сахар – 1 столовая ложка
♦ соль – 2 чайные ложки

Курицу разрубить пополам, залить холодным маринадом и в закрытой посуде мариновать 2 дня. Затем обсушить и жарить в духовке в жире до коричневого цвета, добавив маринад. Остывшую курицу разделить на порционные куски и выложить их в тарелку.

Подать с салатом из свежих овощей.

«Райская» курица

♦ Курица – 1 тушка около 1200 г
♦ Фарш говяжий – 130 г
♦ Фарш свиной – 130 г
♦ Шампиньоны – 130 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло топленое – 60 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Вино или коньяк – 20 мл
♦ Сухари панировочные – 1–2 столовые ложки
♦ Зелень, орех мускатный, перец молотый черный, соль

Курицу вымыть снаружи и внутри, натереть сверху солью и перцем.

Репчатый лук мелко нашинковать, шампиньоны вымыть и нарезать ломтиками. Разогреть в сковороде 2 столовые ложки масла, обжарить лук, затем добавить грибы, фарш, все хорошо потушить, приправить солью, перцем, мускатным орехом, дать

немного остыть. Добавить мелко нарезанную зелень, панировочные сухари, яйцо, вино, немного мясного бульона (можно из кубиков), если фарш будет сухим.

Наполнить курицу полученной начинкой, хорошо уплотняя, зашить нитками, смазать оставшимся маслом, запекать в духовке примерно 1–1,5 часа, время от времени поливая выделившимся соком.

Курица, запеченная в бумажном кульке

- ♦ Курица – 1 тушка около 1 кг
- ♦ Горчица – 1 чайная ложка
- ♦ Соль – 1 чайная ложка
- ♦ Чеснок толченый, пудра сахарная

Курицу натереть солью, чесноком, обмазать горчицей, обсыпать сахарной пудрой, поместить в бумажный кулек и зашить его. Намочить кулек холодной водой и положить его вместе с содержимым в духовку на 50 минут, время от времени сбрызгивая холодной водой.

Зажаренную курицу нарезать кусочками, разложить их в плоской тарелке вместе с маринованными фруктами.

Гусь, жаренный с луком

- ♦ Гусь – 1 тушка
- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 4–5 шт.
- ♦ Чеснок – 3–4 дольки
- ♦ Зелень, соль

Тушку гуся опалить, тщательно промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью с чесноком и оставить на 2 часа. Затем в брюшную полость положить очищенные луковицы, отверстие зашить. Тушку положить в гусятницу, влить полстакана воды, накрыть крышкой и поставить в нагретую духовку. Каждые 20–30 минут поливать тушку соусом, который образуется во время запекания, при необходимости добавить воды. Когда гусь будет почти готов, крышку снять, чтобы тушка зарумянилась.

Картофель очистить, вымыть, нарезать дольками и обложить им гуся за 30 минут до готовности.

Перед подачей нитку удалить, тушку нарезать на порции, обложить картофелем, посыпать зеленью. Подать с овощным салатом.

Гусь с яблоками

- ♦ Гусь – 1 тушка
- ♦ Яблоки – 1,5 кг мелких и 8 шт. крупных
- ♦ Тмин толченый – 1 чайная ложка
- ♦ Сметана, перец, соль *Соус:*
- ♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ бульон мясной – 0,5 стакана
- ♦ масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ соль

Тушку гуся опалить, тщательно промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью и тмином, нафаршировать мелкими яблоками без семян, отверстие зашить ниткой. Затем обмазать птицу сметаной и уложить на смазанный маслом противень спинкой вниз. Противень поместить в сильно разогретую духовку и жарить гуся до тех пор, пока он слегка не зарумянится. Затем огонь убавить до минимума и жарить гуся до готовности, поливая тушку соусом, который образуется во время запекания, при необходимости добавить бульон.

Соус: муку пассеровать на масле, влить сок, выделившийся из гуся, добавить полстакана бульона, довести до кипения и процедить.

Когда гусь будет почти готов, положить на противень крупные яблоки без семян (лучше подходит антоновка) и запечь.

Готового гуся вынуть из духовки, удалить нитки, вынуть яблоки. Тушку уложить на блюдо брюшком вниз и полить соусом. Вокруг уложить яблоки, которыми был нафарширован гусь, слегка примять ложкой и разложить на них запеченные яблоки.

Гусь, фаршированный тушеной капустой

- ♦ Гусь – 1 тушка
- ♦ Грудинка копченая – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Капуста квашеная – 1 кг
- ♦ Яблоки – 4 шт.
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Вода, сахар, соль

Квашеную капусту порубить, отжать сок, добавить немного воды и тушить до полуготовности (если капуста не очень кислая, то тушить в капустном соке). Шпик нарезать мелкими кусочками и поджарить вместе с мелко нашинкованным луком, добавить к капусте и тушить до готовности капусты. Яблоки очистить,

нарезать кубиками, добавить к капусте. Подсыпать по вкусу сахар.

Гуся натереть солью, нафаршировать капустой, положить на сковороду спинкой вниз, влить немного воды и жарить в духовке до готовности, часто обливая жидкостью.

Готового гуся разрезать на куски. Капусту выложить на блюдо, сверху положить кусочки гуся и залить соусом.

Подать с отварным картофелем.

Индейка, запеченная в духовке

- ♦ Индейка – 1 тушка
- ♦ Жир – 100 г
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Майонез, чеснок, петрушка (зелень), соль

Подготовленную тушку индейки натереть солью с толченым чесноком, через 2 часа положить на противень, смазать майонезом, влить стакан воды и запекать в горячей духовке 2–3 часа, время от времени смазывая растопленным сливочным маслом или жиром и подливая воду. В конце приготовления прикрыть индейку плотной бумагой и уменьшить нагрев.

Птицу перед подачей нарезать на порции, выложить на блюдо.

Подать в горячем или холодном виде, украсив веточками петрушки.

Индейка «Новогодняя»

- ♦ Индейка – 1 тушка около 2 кг
- ♦ Печень индейки
- ♦ Говядина (мякоть) – 200 г
- ♦ Ветчина – 100 г
- ♦ Грудинка копченая – 100 г
- ♦ Грибы сухие – 30 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сыр тертый – 2 столовые ложки
- ♦ Вино белое сухое – 1 рюмка
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Орехи грецкие – 4 шт.
- ♦ Сальвия – 1 веточка

♦ Розмарин – 1 веточка
♦ Орех мускатный тертый, масло растительное
♦ Перец черный молотый, соль

Индейку промыть и обсушить. В миске с горячей водой замочить грибы. На сковороде с небольшим количеством сливочного масла обжарить до золотистого оттенка мелко нарезанную говядину и хорошо процеженные грибы. Мясо и грибы переложить в миску. На ту же сковороду положить кусочек сливочного масла, слегка обжарить мелко нарезанную печень и добавить к другим компонентам.

Приготовить соус бешамель из 20 г сливочного масла, молока и муки, посолить, поперчить, посыпать тертым мускатным орехом и снять с огня. В миску с мясом и грибами добавить мелко нарезанную ветчину, тертый сыр, яйца, соус бешамель, толченые грецкие орехи, посолить. Смесь тщательно перемешать, заполнить ею индейку и зашить нитками. К грудке индейки привязать ломтики копченой грудинки толстой ниткой или шпагатом. Птицу уложить на противень, сверху положить стружку из сливочного масла. Индейку смазать несколькими чайными ложками растительного масла, приправить сальвией, розмарином и поместить в горячую духовку (190 ˚С). Когда индейка приобретет золотистый оттенок, сбрызнуть ее белым сухим вином. После того как оно испарится, влить несколько чайных ложек горячей воды. Оставить в духовке на 2 часа, затем вынуть, отвязать грудинку и снова поставить в духовку на 20 минут. Снять нитки. Подать к столу с тушеными овощами.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Биточки из рыбы

♦ Рыба свежая – 750 г
♦ Шампиньоны свежие – 200 г
♦ Хлеб белый – 100 г мякиша
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сок виноградный – 1 стакан
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 4 столовые ложки
♦ Перец, соль

Рыбу очистить, вымыть, освободить от костей и пропустить ее через мясорубку. Мякиш белого хлеба замочить в молоке, отжать и тоже пропустить через мясорубку вместе с луковицей. Все

смешать, посолить, поперчить.

Из фарша сделать битки, разместить их в один ряд на дне кастрюли, смазанной маслом, в промежутки положить очищенные, промытые и нарезанные грибы. Сбрызнуть маслом, залить подбродившим виноградным соком так, чтобы битки были погружены в жидкость на три четверти. Кастрюлю накрыть крышкой и варить в течение 15–20 минут. По окончании варки бульон слить в другую кастрюлю для приготовления соуса. Кастрюлю с бульоном поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить муку, смешанную с 1 столовой ложкой масла и в течение 3–5 минут прокипятить. Соус снять с огня, добавить в него желток, растертый с 2 столовыми ложками масла, посолить и процедить.

При подаче на стол рыбу залить приготовленным соусом, гарнировать ломтиками белого хлеба, поджаренными на масле, или отварным картофелем.

Котлетки из судака

- ♦ Филе судака – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Маргарин – 1 столовая ложка
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Сухари панировочные – 3 столовые ложки
- ♦ Перец, соль

Льезон:

- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ молоко – 0,5 стакана

Филе рыбы и лук пропустить через мясорубку, в фарш добавить перец и соль и хорошо взбить. Сформовать из него лепешки, на середину каждой положить кусочек сливочного масла и с помощью влажной салфетки завернуть в виде колбаски.

Взбить яйца с молоком. Колбаски смочить в льезоне, запанировать в молотых сухарях и жарить во фритюре.

К готовым котлетам подать жареный картофель соломкой и зеленый консервированный горошек.

Тельное

- ♦ Филе любой рыбы – 500 г
- ♦ Хлеб пшеничный – 100 г
- ♦ Молоко – 1 стакан

♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Грибы сушеные – 20 г
♦ Масло растительное – 0,5 стакана
♦ Сухари молотые – 0,5 стакана
♦ Петрушка (зелень), перец
♦ Соль

Хлеб замочить в молоке, отжать и вместе с кусочками рыбы пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, хорошо перемешать и выбить.

Начинка: грибы замочить в холодной воде на 3 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности. Вареные грибы, яйца измельчить и смешать с обжаренным измельченным луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, смесь посолить, поперчить и снова все перемешать.

Из рыбного фарша сформовать шарики величиной с яйцо. Шарик выложить на влажную полотняную салфетку и придать ей форму лепешки. На лепешку положить начинку и с помощью салфетки согнуть лепешку пополам. Края лепешки плотно соединить и придать ей форму полумесяца. Таким образом приготовить остальные изделия.

Тельное обвалять в яйце, затем в сухарях и обжарить в глубокой сковороде с растительным маслом. Обжаренные изделия довести до готовности в духовке.

К тельному хорошо подать жареный картофель.

Треска под соусом

♦ Филе трески – 600 г
♦ Сок лимонный – 1 столовая ложка
♦ Мука, масло растительное, соль *Соус:*
♦ майонез – 1 банка
♦ сок лимонный – 1 столовая ложка
♦ соус томатный острый – 1 столовая ложка
♦ сливки взбитые – 3 столовые ложки
♦ сахар – 1 чайная ложка
♦ перец черный, соль

Украшения:

♦ 3 столовые ложки зеленого горошка, лимон, зеленый лук

Филе нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Через 15 минут посолить, обвалять в муке и жарить в масле. Все компоненты соуса смешать. Остывшие кусочки поджаренного филе выложить в тарелки, залить приготовленным соусом, в

середину положить ломтики лимона, посыпать нашинкованным зеленым луком, по краям с двух противоположных сторон насыпать горки зеленого горошка.

Жареная рыба под «огненным» соусом

- ♦ Филе минтая – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Сыр – 100 г
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Чеснок – 2 головки
- ♦ Сахар – 2 чайные ложки
- ♦ Мука, масло растительное, лавровый лист, перец, соль

Филе минтая посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Чеснок пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать и обжарить. Чеснок и лук смешать со сметаной, добавить сахар, соль, перец, лавровый лист. В форму для запекания положить жареную рыбу, залить соусом, посыпать тертым сыром и запечь.

Осетрина в кляре

- ♦ Осетрина – 2 кг
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Булки сухие – 2 шт.
- ♦ Масло – 100 г
- ♦ Перец черный – 10 горошин
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Соль *Соус:*
- ♦ майонез – 300 г
- ♦ корень хрена – 1 шт.
- ♦ сахар – 3 столовые ложки
- ♦ соль

Осетрину опустить на 5 минут в кипяток, не давая воде кипеть, затем очистить кожу от шипов. Из лука, моркови и специй приготовить отвар, посолив по вкусу.

В кипящий отвар положить подготовленную осетрину, довести до кипения на большом огне и доварить на слабом.

Готовую рыбу остудить в бульоне, вынуть, обсушить, нарезать на порции. Каждый кусок обмакнуть во взбитые подсоленные

яйца, затем обвалять в тертой белой булке. Осетрину довести до готовности в духовке, положив куски рыбы на решетку.

Отдельно подать соус и любой салат из сырых овощей.

Соус: натереть хрен на мелкой терке, перемешать с сахаром и майонезом.

Лососина, запеченная в бумаге

- ♦ Рыба – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло растительное – 1,5 столовой ложки
- ♦ Масло сливочное – 1,5 столовой ложки
- ♦ Перец черный молотый, соль

Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать голову, нарезать крупными ломтиками, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, посыпать измельченным луком и выдержать в холодильнике 2 часа.

Пергаментную бумагу нарезать на квадраты. Смазать середину каждого листа сливочным маслом, выложить ломтик рыбы и завернуть в бумагу. Конвертики положить на противень, смазанный жиром, поставить в негорячую духовку. Запекать до тех пор, пока бумага не потемнеет. Рыбу выложить на блюдо, не вынимая из пергамента.

Отдельно подать соус, на гарнир – отварной картофель.

Карп под майонезом

- ♦ Карп – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Майонез – 0,5 стакана
- ♦ Перец, соль

Рыбу очистить, промыть, нарезать кусочками, посолить, поперчить.

Луковицу нашинковать и пассеровать на растительном масле. На сковороду положить кусочки рыбы, сверху выложить пассерованный лук и густо обмазать майонезом. Запекать в горячей духовке 20–30 минут.

Таким образом можно приготовить и рыбу других видов.

Треска, запеченная с грибами

♦ Треска – 600 г
♦ Грибы сушеные – 20 г
♦ Картофель – 800 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Жир – 50 г
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Петрушка (зелень измельченная) – 1 столовая ложка
♦ Перец, соль

Треску очистить, помыть, отделить филе, нарезать его кусочками, посолить, обсыпать мукой и обжарить на разогретом жире. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем обжарить до светло-золотистого цвета. Заранее замоченные и промытые грибы сварить, нарезать тонкими полосками.

Отварить до полуготовности картофель в мундире, почистить.

В неглубокую кастрюлю положить слоями ломтики картофеля, рыбу, лук и грибы, покрыть слоем картофеля, посыпать солью, перцем, залить сметаной, смешанной с грибным бульоном, запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать измельченной петрушкой.

Форель, фаршированная грибами

♦ Форель очищенная и выпотрошенная – 2 тушки (примерно по 250 г)
♦ Шампиньоны свежие -250 г
♦ Сыр тертый – 25 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Сметана – 100 г
♦ Сало копченое – 2 тонких ломтика
♦ Сухари панировочные – 2 столовые ложки
♦ Масло сливочное – 1 чайная ложка
♦ Вино белое – 0,5 чашки
♦ Лимон – половина
♦ Зелень, перец, соль

Форель натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Почистить шампиньоны. 50 г шампиньонов мелко порубить. Оставшиеся грибы нарезать кружочками. Для начинки смешать нарубленные шампиньоны с мелко нарезанной петрушкой, сыром, панировочными сухарями и яйцом, добавить соль и перец.

Форель начинить грибной смесью и выложить на смазанную сливочным маслом плоскую форму. Нарезать полосками копченое сало и посыпать им рыбу. Форель обложить нарубленным луком и кружочками шампиньонов.

Смешать сметану с вином, добавив соль и перец грубого помола, залить этим соусом форель. Блюдо накрыть алюминиевой фольгой и запекать в духовке при 200 ˚С 18 минут. Украсить готовую форель ломтиками лимона и зеленью.

На гарнир можно подать картофель, посыпанный петрушкой.

Трубочки с рыбной начинкой

♦ Филе камбалы – 16 кусков
♦ Филе лосося – 400 г
♦ Капуста пекинская или савойская – 2 кочана
♦ Сметана – 2 столовые ложки (для начинки), 200 г (для тушения)
♦ Сок лимонный – 6 столовых ложек
♦ Перец черный молотый, щепотка ореха мускатного, укроп (зелень), соль

От кочанов капусты отделить 16 листьев и бланшировать их в подсоленной воде.

Кусочки филе камбалы слегка сбрызнуть лимонным соком. Филе лосося пропустить через мясорубку, добавить оставшийся лимонный сок, сметану, перец и соль. Массу тщательно взбить. Готовый фарш разложить на кусочки камбалы, свернуть трубочками и завернуть в листья капусты, закрепив деревянными шпажками. Трубочки уложить в форму, залить подсоленной сметаной, смешанной со щепоткой мускатного ореха, и тушить под крышкой в духовке 25 минут при температуре 180–200 ˚С.

При подаче шпажки удалить, трубочки выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью укропа.

Эклеры с рыбной начинкой

Тесто:
♦ мука пшеничная – 1 стакан
♦ масло сливочное – 100 г
♦ вода – 1 стакан
♦ яйца – 4 шт.
♦ соль
Начинка:

♦ сайра в масле (или другая рыба в масле) – 1 банка
♦ масло сливочное – 50 г
♦ желтки – 2 шт.

Украшение:

♦ сыр тертый – 2 столовые ложки
♦ майонез

Начинка: консервированную рыбу растереть вилкой, удалить косточки, добавить размягченное сливочное масло и протертые сквозь сито яичные желтки. Массу тщательно перемешать.

Тесто: вскипятить подсоленную воду с маслом, всыпать в нее всю муку и быстро перемешать, уменьшив нагрев. Тесто подержать на огне, чтобы оно слегка подсохло. Затем снять с плиты, немного остудить и вбивать в него по одному яйца, тщательно растирая массу до однородности.

Готовое тесто с помощью чайной ложки, окуная ее каждый раз в теплую воду, выложить кучками на смазанный маслом противень и выпекать в духовке. Когда эклеры поднимутся и зарумянятся, огонь убавить и допекать изделия на среднем жару. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить. Изделия обмакнуть верхушкой в майонез, затем в натертый на мелкой терке сыр и выложить на овальное блюдо.

Домашняя выпечка

Пряники медовые

♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Мед – 250 г
♦ Сахар – 150 г
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Маргарин – 1 столовая ложка
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Щепотка соды *Для сиропа:*
♦ сахар – 100 г
♦ вода – 0,5 столовой ложки

Мед, воду и сахар вскипятить, всыпать просеянную муку и размешать до однородной массы. В центре сделать углубление, положить яйцо, маргарин и щепотку соды, все тщательно вымешать.

Тесто раскатать колбасками, нарезать кусочками, закатать в муке шариками и положить на смазанный жиром лист. Выпекать в не очень горячей духовке.

Подать пряники с чаем.

Праздничный пряник

- Мука пшеничная – 4 стакана
- Мед – 1 стакан
- Сахар – 1 стакан
- Яйца – 5 шт.
- Сода – на кончике чайной ложки
- Масло сливочное – 1 столовая ложка
- Корица молотая – 0,5 чайной ложки
- Гвоздика молотая – 0,5 чайной ложки
- Повидло густое – 0,5 стакана

Желтки отделить от белков и растереть их добела. Растопить мед и сливочное масло, слегка охладить, ввести желтки, добавить соду, погашенную уксусом, специи, всыпать муку и хорошо вымесить тесто.

Белки взбить в крутую пену и осторожно ввести в тесто, перемешать. Тесто разделить на две части. Каждую часть раскатать. Коржи печь в духовке при температуре 180 ˚С в течение 50 минут.

Готовые коржи прослоить повидлом, накладывая их друг на друга.

Зимний хворост

Для теста:

- мука пшеничная – 2 стакана
- желтки – 12 шт.
- сливки – 1,5 стакана
- спирт – 60 г
- сахар – 0,5 стакана

Для фритюра:

- масло растительное – 500 г
- жир свиной – 500 г
- сахарная пудра, ванилин

Желтки растереть с сахаром добела, влить сливки, добавить немного муки и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Добавить спирт и снова перемешать. В массу добавить столько просеянной муки, чтобы получилось крутое тесто. Положить его под кастрюлю на 20 минут. Затем тесто отрезать по частям. Каждую часть тонко раскатать, нарезать полосками. Посередине каждой сделать надрез в длину и продеть в него один конец полоски. Готовые изделия сразу же опускать в горячий фритюр, в котором хворост должен плавать. Жарить до золотистого цвета с обеих сторон. Готовый хворост вынуть шумовкой и выложить на

сито, чтобы стек лишний жир.

Подать к столу, посыпав сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Вафельные трубочки

Тесто:

♦ яйца – 5 шт.

♦ сахар – 1 стакан

♦ маргарин – 1 пачка

♦ мука пшеничная – 1,5 стакана

Начинка:

♦ молоко сгущенное – 1 банка

♦ масло сливочное – 100 г

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленный маргарин и муку. Все тщательно вымесить и выпекать в вафельнице. Готовые вафли скрутить трубочкой и дать остыть. Сгущенное молоко хорошо взбить со сливочным маслом до пышной массы. Вафельные трубочки наполнить кремом.

Трубочки ореховые

Тесто:

♦ мука пшеничная высшего сорта – 500 г (50 г идет на подпыл)

♦ масло сливочное – 150 г

♦ сахар – 100 г

♦ сметана – 150 г

♦ яйца – 2 шт. (1 желток идет на смазку)

♦ соль

Начинка:

♦ ядра грецких орехов – 300 г

♦ сахар – 150 г

♦ вино белое десертное – 2 столовые ложки

Обсыпка:

♦ пудра сахарная

Тесто: сливочное масло слегка подогреть и взбить, добавить сахар, сметану, соду и яйца. Замешивать 10–12 минут, потом добавить муку и все перемешать, чтобы не было комочков.

Начинка: грецкие орехи смешать с сахаром и дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить белое вино и снова перемешать.

Готовое тесто разделить на куски по 40 г и раскатать

лепешки так, чтобы одна сторона, на которую кладут начинку, была шире. Лепешки завернуть в трубочки, разложить на противне, смазанном маслом. Сверху трубочки смазать желтком и выпекать 20 минут при 200 ˚С

Когда остынут, наполнить трубочки начинкой и посыпать сахарной пудрой.

Печенье

- ♦ Мука пшеничная – 100 г
- ♦ Орехи лесные – 200 г
- ♦ Ядра грецких орехов – 50 г
- ♦ Семена подсолнечника – 50 г
- ♦ Сметана – 90 г
- ♦ Мед – 150 г
- ♦ Сахар – 150 г
- ♦ Ванилин – 2 г

Орехи и семена подсолнечника очистить, поджарить и пропустить через мясорубку. Сахар всыпать в сметану, хорошо взбить, добавить мед, ванилин, муку. Все хорошо перемешать. Переложить в корнетик из пергаментной бумаги, выложить печенье на противень, слегка смазанный жиром. Выпекать при температуре 200 ˚С.

Слойка «Аппетитная»

Тесто:

- ♦ сливки – 1 стакан
- ♦ мука пшеничная – 1 стакан
- ♦ масло сливочное или маргарин – 1 чайная ложка
- ♦ соль – 1 чайная ложка
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ яблоки, сахар, пудра сахарная

Сливки вскипятить и остудить, смешать их с мукой, добавить сливочное масло или маргарин и соль. Затем все тщательно вымесить, накрыть салфеткой, дать немного постоять, можно поставить на ночь в холодильник.

Яблоки очистить, вынуть сердцевину, но не до конца. В углубление всыпать сахар.

Тесто раскатать в пласт, нарезать квадратиками такой величины, чтобы можно было завернуть яблоко. Сложить края конвертиком, защипать, чтобы сок не вытек, смазать яйцом, уложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке,

пока слойка не зарумянится.

Готовое изделие посыпать сахарной пудрой.

Расстегай с семгой и рисом

Тесто:

- мука пшеничная – 1,5 кг
- молоко – 250 г
- желтки – 3 шт.
- сахар – 150 г
- масло сливочное – 100 г
- масло растительное – 100 г
- дрожжи – 70 г
- соль *Начинка:*
- семга малосольная – 200 г
- рис – 100 г
- лук репчатый – 100 г
- масло сливочное – 50 г
- сливки 30 %-ные – 100 мл
- петрушка (зелень), соль

Тесто: дрожжи растворить в слегка подогретом молоке, добавить 50 г сахара и половину муки. Замешать опару и поставить в теплое место на 3 часа, периодически обминая ее. Затем добавить желтки, разведенную в 1 чайной ложке воды соль, оставшийся сахар. Все тщательно перемешать, добавить растительное и растопленное сливочное масло, вымешать, добавляя муку. Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. За это время тесто обмять 2 раза.

Начинка: семгу замочить в воде, затем мелко нарезать. Рис отварить до готовности и остудить. Лук нашинковать и обжарить на сливочном масле. Петрушку порубить. Все компоненты соединить, добавить сливки, перемешать.

Готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, разделить на 30 частей, накрыть полотенцем. Положить шарик теста на ладонь, размять. Затем выложить начинку, пирожок защипнуть и положить на противень, застеленный пергаментом. Пирожки нужно выкладывать на некотором расстоянии друг от друга, иначе при выпечке они могут слипнуться. Подготовленные пирожки на противне оставить на 25 минут для подъема, а затем смазать их поверхность желтком. Выпекать 10 минут в духовке при температуре 220 ˚С

Новогодний пирог

♦ Мука пшеничная – 2 кг
♦ Молоко – 1 л
♦ Масло сливочное – 200 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Сахар – 3 стакана
♦ Изюм – 200 г
♦ Дрожжи – 150 г
♦ Масло растительное – 100 г
♦ Желток – 1 шт.
♦ Ванилин, соль

Молоко вскипятить, растопить в нем сливочное масло, охладить, добавить взбитое яйцо, изюм, ванилин и соль.

Дрожжи развести в небольшом количестве слегка подогретого молока и вылить в подготовленную массу. Муку просеять и замесить тесто, добавив при замесе растительное масло. Тесто поставить в теплое место для брожения на 4 часа, несколько раз обминая его. Потом тесто выложить в форму, смазать взбитым желтком и выпекать при температуре 200 °С в течение 50 минут.

Масляный пирог

Тесто:
♦ мука пшеничная – 500 г
♦ дрожжи – 30 г
♦ масло сливочное размягченное – 100 г
♦ сахар – 75 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ молоко – 250 г
♦ цедра лимонная тертая – 1 лимон

Начинка:
♦ масло сливочное размягченное – 200 г
♦ сахар – 100 г
♦ миндаль – 25 г
♦ ликер

Тесто: дрожжи растворить в небольшом количестве теплого молока, дать подойти в течение 15 минут. Муку просеять на стол горкой, сделать в ней углубление и вылить дрожжи. Добавить кусочки масла, сахар, цедру, яйцо и оставшееся молоко. Все перемешать в миксере. Тесто накрыть полиэтиленом и полотенцем, поставить в теплое место и дать подойти.

Раскатать тесто на смазанном жиром и посыпанном мукой противне. Сделать в тесте небольшие углубления, лучше всего большим пальцем. В углубления положить хлопья сливочного масла. Тесто равномерно посыпать сахаром и нарезанным

листочками миндалем. Снова накрыть тесто пленкой и дать подойти (20 минут).

Пирог выпекать около 20 минут в духовке, разогретой до 200 °С На дно духовки поставить плоский сосуд с водой. Свежеиспеченный пирог сбрызнуть ликером. Пирог охладить и нарезать на куски.

Кулебяка

Тесто:

- мука пшеничная – 1 кг
- дрожжи – 50 г
- молоко – 2 стакана
- сахар – 3 столовые ложки
- желтки – 5 шт.
- маргарин – 100 г
- соль – 1 чайная ложка

Начинка:

- капуста – 1 кочан (2 кг)
- яйца – 5 шт.
- масло или маргарин – 4 столовые ложки
- сахар – 1 чайная ложка
- соль

Тесто: развести дрожжи в слегка подогретом молоке и размешать до исчезновения комочков. В растворенные дрожжи всыпать половину муки, 2 чайные ложки сахара, все тщательно перемешать и поставить опару в теплое место на 1–1,5 часа. Когда она увеличится в объеме в 1,5–2 раза и уже начнет опускаться, добавить в нее яичные желтки, оставшийся сахар, соль, всыпать вторую половину муки и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет приставать к рукам. Тесто поставить в теплое место на 1,5–2 часа. За это время тесто пару раз обмять.

Начинка: капусту мелко нашинковать, ошпарить кипятком, промыть холодной водой, дать воде стечь и прожарить, помешивая, в кипящем масле или маргарине до золотистого цвета. Затем смешать капусту с рублеными яйцами, посолить, добавить сахар.

Приготовленное тесто выложить на подпыленную мукой доску и разделить его на две части. Каждую часть раскатать в лепешку продолговатой формы. На одну лепешку выложить начинку, другой прикрыть, края теста соединить. Подготовленной к выпечке кулебяке дать постоять 10 минут, затем смазать ее поверхность яйцом, сделать в двух-трех местах проколы и поставить в горячую духовку.

Готовую кулебяку выложить на блюдо, накрыть полотенцем.

Курник

Тесто:

- мука пшеничная – 1 кг
- масло сливочное – 250 г
- сметана – 1 стакан
- соль *Начинка:*
- курица – 1 тушка
- крупа гречневая – 1 стакан
- гребешки куриные – 500 г
- яйца – 5 шт., сварить вкрутую
- масло сливочное – 200 г
- грибы белые сухие – 200 г
- петрушка (зелень) и укропа

Тесто: масло растереть добела, прибавить сметану. Массу посолить и постепенно всыпать просеянную муку. Тесто должно получиться легким и эластичным. Накрыть его полотенцем и дать расстояться.

Грибы замочить в холодной воде на 3 часа, а затем отварить в этой же воде. Готовые грибы отцедить и мелко нашинковать.

Курицу и гребешки отварить (гребешки варятся 1,5 часа). Мясо отделить от костей и мелко порезать, гребешки измельчить. Сварить на грибном бульоне рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее масло. Смешать кашу с рублеными яйцами, грибами и зеленью.

Отделить $^{2}/_{3}$ теста, раскатать его в пласт толщиной 1 см и положить на противень. На него сначала выложить кашу, затем курицу, гребешки и еще один слой каши. Из оставшегося теста сделать крышку для пирога и фигурки или цветы для украшения. Курник накрыть, сделать в крышке дырочку для выхода пара, украсить, смазать яйцом и выпекать в течение 1 часа при температуре 220 °С

Курник с тройной начинкой

Тесто:

- яйца – 2 шт.
- масло сливочное – 100 г
- сметана – 200 г
- мука пшеничная – 3 стакана
- соль

Начинка:

- ♦ курица – 1 тушка
- ♦ сливки – 50 г,
- ♦ яйца – 5 шт., сварить вкрутую
- ♦ рис – 1 стакан
- ♦ петрушка (зелень измельченная) – 2 столовые ложки
- ♦ масло сливочное – 1–2 столовые ложки
- ♦ бульон куриный
- ♦ грибы (свежие или маринованные, лучше белые)
- ♦ пол-лимона
- ♦ орех мускатный, зелень пряная, соль

Тесто: вбить в кастрюлю яйца, добавить размягченное масло, сметану, соль, все слегка взбить венчиком. Затем всыпать муку и тщательно вымешать эластичное тесто.

Начинка из куриного мяса: сварить курицу, вынуть ее из бульона и дать слегка остыть. Филе курицы (белое мясо) нарезать ломтиками, остальное мясо отделить от костей. Кости положить в бульон и еще проварить. Отлить полтора стакана горячего бульона в другую посуду, добавить сливки, немного муки и мускатный орех, все перемешать и уварить так, чтобы соуса осталось полстакана. Положить в него рубленую зелень петрушки, все куриное мясо, лимонный сок, перемешать и дать хорошо остыть.

Рисовая начинка: рис тщательно промыть в холодной воде, залить небольшим количеством кипятка, дать один раз закипеть, затем откинуть на сито и облить холодной водой. Подготовленный рис залить 8 стаканами кипящего куриного бульона, добавить небольшой пучок пряной зелени и сварить до мягкости, не разваривая. Откинуть готовый рис на дуршлаг, предварительно вынув зелень, посолить по вкусу.

Грибная начинка: грибы мелко нарезать и обжарить в масле, добавив в конце густую некислую сметану. Массу по вкусу посолить и перемешать с мясной начинкой.

Приготовленное тесто разделить на большую и меньшую части, оставив немного на изготовление украшений. Из большей части теста раскатать круглый пласт толщиной не менее 1 см и переложить его на смазанный маслом лист или противень. На середину пласта выложить половину начинки из риса, распределив ее равномерно по всей поверхности теста и оставив край теста (3–5 см) без начинки. Посыпать рис мелко нарубленными крутыми яйцами (половиной от всего количества) и поверх них уложить половину начинки из куриного мяса и грибов. Затем слои начинок повторить в том же порядке, уплотняя слои начинки ложкой.

Осторожно растянуть кверху края теста, чтобы оно не прорвалось. Накрыть пирог раскатанным в тонкий пласт оставшимся тестом, соединить края, защипать красивым швом. Посередине поверхности пирога сделать небольшое отверстие для выхода пара при выпечке.

Изготовить из теста различные украшения, укрепить их на поверхности пирога, смазать его яйцом и выпекать в горячей духовке. Когда начинка закипит (из отверстия на поверхности пирога покажется пар), а пирог легко сдвинется с места – курник готов.

Подать на стол горячим или слегка остывшим с оставшимся куриным бульоном.

Рыбник

Тесто:

- мука пшеничная – 1 кг
- молоко – 2 стакана
- масло сливочное или маргарин – 4 столовые ложки
- яйца – 3 шт.
- сахар – 1 столовая ложка
- соль – 1 чайная ложка
- дрожжи – 40 г *Начинка:*
- филе рыбное – 500 г
- лук репчатый – 1 шт.
- картофель – 3 шт.
- масло сливочное – 3 столовые ложки
- яйца – 2 шт. (для смазки)
- перец, соль

Тесто: в кастрюлю налить подогретое до 40 °С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, сахар, яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленное масло. Посыпать тесто мукой, накрыть и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. Через 1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Готовое тесто разделить на два равных куска, каждый раскатать в ровную лепешку круглой или прямоугольной формы. Одну лепешку положить на противень, смазанный маслом, уложить слой тонко нарезанного сырого картофеля, обсыпанные солью и перцем крупные куски рыбного филе и посыпать измельченным сырым луком. Начинку покрыть другой лепешкой, защипнуть и дать подняться. Смазать поверхность взбитым яйцом, в двух местах сделать проколы ножом для выхода пара и

поставить в духовку. Выпекать до готовности около 25–30 минут.

Подать пирог лучше горячим, порезав на куски.

Слоеный торт-желе

- ♦ Творог – 1 кг
- ♦ Масло сливочное – 150 г
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Желатин – 60 г
- ♦ Сок свекольный, порошок какао

Творог пропустить через мясорубку, смешать его с маслом, сметаной, яйцами и сахаром.

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды для набухания на 1 час, а затем распустить его на водяной бане. Остывший раствор желатина добавить в творожную смесь и тщательно перемешать.

Полученное творожное тесто разделить на три части. Одну оставить белой, в другую ввести немного выжатого свекольного сока, а в третью добавить какао.

Залить поочередно в форму, охлаждая каждый слой.

Яблочный торт

- ♦ Мука пшеничная – 400 г
- ♦ Масло – 300 г
- ♦ Белок яичный – 3 шт.
- ♦ Сахар – 300 г
- ♦ Сметана – 300 г
- ♦ Яблоки – 500 г
- ♦ Сода – 0,5 чайной ложки

В сметане размешать соду и муку. Вымесить тесто до консистенции густой сметаны, переложить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку. Когда корж испечется, вынуть его из формы и охладить.

Дольки яблок 3 минуты варить в сахарном сиропе, откинуть на дуршлаг, чтобы жидкость стекла.

Яблоки разложить на холодном корже и залить сверху взбитыми с сахаром белками. Поставить на 10–15 минут в слабо нагретую духовку, чтобы белки подрумянились.

Торт «Птичье молоко» по-домашнему

Тесто:

♦ масло сливочное – 130 г
♦ сахар – 1 столовая ложка
♦ яйца – 3 шт.
♦ мука пшеничная – 1 стакан
♦ сода – 1 чайная ложка
♦ порошок какао – 3 чайные ложки
♦ уксус

Крем:

♦ масло сливочное – 300 г
♦ сахар – 0,5 стакана
♦ молоко – 2 стакана
♦ крупа манная – 3 столовые ложки
♦ лимон целый

Глазурь:

♦ сметана – 4 столовые ложки
♦ порошок какао – 4 чайные ложки
♦ сахар – 6 столовых ложек
♦ масло сливочное – 50 г

Тесто: масло растопить, смешать с сахаром и по одному вбить яйца. Соду погасить уксусом и добавить в смесь. Затем постепенно всыпать муку и вымесить тесто. После этого готовое тесто разделить на две равные части, в одну из них положить какао.

Крем: масло тщательно растереть с сахаром. Сварить манную кашу на молоке, остудить, положить в нее натертый лимон с соком и частями при непрерывном растирании добавить масло с сахаром. Массу тщательно растереть до однородности и поставить в холодильник на 30 минут.

Глазурь: смешать сахар и какао, добавить сметану, тщательно растереть и кипятить до загустения. Затем добавить сливочное масло, довести массу до кипения и охладить.

Из теста раскатать два коржа, испечь их в духовке и каждый разрезать пополам. Коржи промазать кремом слоем в 2 см. Сверху и с боков торт смазать шоколадной глазурью.

Торт черносмородиновый

Тесто:

♦ мука пшеничная – 2 стакана
♦ варенье из черной смородины – 1 стакан
♦ кефир – 1 стакан
♦ сахар – 1 стакан
♦ яйцо – 2 шт.

♦ сода – 1 столовая ложка
♦ уксус *Крем:*
♦ сметана – 200 г
♦ сахар – 0,5 стакана

Тесто: яйца растереть с сахаром, добавить варенье, кефир, соду, погашенную уксусом, муку и вымесить тесто. Разделить его на две части, раскатать коржи и испечь в духовке.

Сметану тщательно взбить с сахаром, прослоить этим кремом коржи и обмазать им торт сверху и с боков.

Десерты

Желе из яблочного сока

♦ Сок яблочный осветленный – 2 стакана
♦ Желатин – 15 г

В 1 стакан яблочного сока положить желатин для разбухания. Оставшийся сок вскипятить и добавить к нему сок с разбухшим желатином. Нагревать, пока желатин не растворится. Жидкость разлить по формочкам и поставить в холодильник для застывания.

Подать со взбитыми сливками.

Так готовят желе и из других фруктово-ягодных соков.

Желе из клюквы

♦ Клюква – 1 стакан
♦ Вода – 2 стакана
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Желатин – 1 столовая ложка с верхом

Желатин залить половиной стакана кипяченой холодной воды и оставить для набухания.

Промытые ягоды клюквы размять и через марлю выдавить сок. Выжимки облить горячей водой, варить 8 минут, процедить, к жидкости подсыпать сахар, еще раз вскипятить, снять пену, добавить разбухший желатин и выдавленный сок. Греть, пока желатин не растворится.

Остывший отвар разлить в маленькие формочки и дать загустеть.

Готовое желе выложить в небольшие стеклянные вазочки и украсить взбитыми сливками.

Желе лимонное с фруктами

♦ Лимон – 1 шт.
♦ Вода – 3 стакана
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Желатин – 25 г
♦ Фрукты и ягоды консервированные – 300 г

Налить в кастрюлю воды, всыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить цедру пол-лимона и желатин, предварительно разбухший и отжатый. Помешивая сироп, снова довести его до кипения и влить лимонный сок. Горячий сироп процедить и слегка охладить.

В формочки или вазочки сначала влить часть сиропа так, чтобы дно покрылось на 2 см. Когда этот слой застынет, выложить на него консервированные фрукты и ягоды, снова залить полузастывшим сиропом и поставить на холод.

Желе из молока

♦ Молоко – 2 стакана
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Ликер яичный – 2 столовые ложки
♦ Желатин – 20 г
♦ Ванилин

Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить для набухания.

Молоко с сахаром вскипятить, добавить ванилин, ликер и разбухший желатин. Массу нагревать, пока желатин не растворится. Затем вылить в небольшие мисочки и дать загустеть.

Подать с клюквенным сиропом.

Чайное желе с ромом

♦ Чай крепкий – 2 стакана (на 2 стакана воды 6 г чая)
♦ Сахар – 3 столовые ложки
♦ Ром – 3 столовые ложки
♦ Желатин – 20 г
♦ Соклимонный

Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить для набухания. К горячему чаю добавить сахар, лимонный сок и разбухший желатин. Когда желатин растворится, дать чаю остыть и добавить ром. Жидкость вылить в маленькие формочки и дать загустеть.

Украсить взбитыми сливками и желе из молока или сметаны, нарезанным кусочками.

Рисовое желе

- Рис отварной, рассыпчатый – 500 г
- Сливки жирные – 2 стакана
- Пудра сахарная – 0,5 стакана
- Желатин – 1 чайная ложка
- Сахар ванильный – 0,5 чайной ложки
- Стружка кокосовая – 2 столовые ложки

Желатин залить небольшим количеством кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания.

Сливки взбить, добавить сахарную пудру и распущенный на водяной бане желатин. Полученную массу смешать с рисом и ванильным сахаром. Разложить желе в креманки, посыпать кокосовой стружкой и поставить для охлаждения в холодильник.

Желе двухслойное

- Молоко – 500 г
- Сметана – 600 г
- Сахар – 350 г
- Яйца – 3 шт.
- Желатин – 30 г
- Порошок какао – 2 чайные ложки

Желатин замочить в 80 мл холодной воды и оставить для набухания на 1 час.

Молоко вскипятить, добавить сахар, размешать. Когда остынет, добавить сметану и взбитые яйца.

Раствор желатина подогреть на плите до полного растворения, не допуская закипания, остудить и влить его в молочную массу. Все тщательно размешать. Массу разделить на две части. Одну часть разлить в формочки и поставить в холодильник для застывания. В оставшуюся часть добавить какао и вылить на первый слой. Поставить в холодильник до полного застывания.

Яблоки в желе

- Яблоки – 6 шт.
- Сахар – 100 г
- Вода – 500 мл
- Орехи – 50 г
- Желатин – 3 чайные ложки
- Мороженое, ягоды из варенья, чайная заварка, ванилин

Желатин замочить в чайной заварке на 1 час. Из воды и сахара сварить сироп. Яблоки очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевину, положить в сироп разрезом вверх, варить на слабом огне 10 минут, перевернуть и накрыть на 10 минут. Затем вынуть из сиропа, положить в глубокие блюдца. Замоченный в холодном чае желатин растворить на пару, влить в сироп, размешать, добавить ванилин. Наполнить сердцевину половинок яблок измельченными орехами, ягодами из варенья, залить желе.

Перед подачей положить сверху мороженое, посыпать дроблеными орехами.

Желе в апельсиновых корзиночках

- ♦ Апельсин – 3 шт.
- ♦ Сахар – 200 г
- ♦ Вода – 3 стакана
- ♦ Желатин – 1 столовая ложка
- ♦ Кислота лимонная

Апельсины обдать кипятком, вытереть и разрезать пополам. Середину апельсина осторожно выбрать чайной ложкой, края вырезать зубчиками. Полученную корзиночку заполнить апельсиновым желе.

Мякоть апельсина разрезать на тонкие ломтики, удалить зерна, засыпать половиной нормы сахара и оставить на 30–40 минут. Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 40 минут. Воду вскипятить с оставшимся сахаром и цедрой, влить подготовленный желатин и держать на огне, помешивая, до полного его растворения. Влить отцеженный апельсиновый сок, по вкусу добавить лимонную кислоту.

Желе процедить, слегка остудить, вылить в апельсиновые корзиночки слоем не более 2 см и поставить на холод до загустения. На застывший слой желе положить ломтики апельсина и залить их оставшимся желе. Поставить в холодильник для полного застывания.

Суфле лимонное

- ♦ Цедра лимонная – с 2 лимонов
- ♦ Сок лимонный – 100 г
- ♦ Желатин – 2 чайные ложки
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Пудра сахарная – 125 г
- ♦ Сливки жирные – 300 мл

Для украшения:

♦ карамель (жженый сахар)

Растворить желатин в 3 столовых ложках холодной кипяченой воды, тщательно размешать и оставить на 10 минут.

Желтки взбить с сахарной пудрой добела, постепенно добавить лимонный сок, продолжая взбивать еще 2–3 минуты. Емкость с растворенным желатином нагреть на водяной бане, пока смесь не станет прозрачной. Вылить желатин в яичную смесь. Слегка взбить крем. Поставить емкость с кремом в большую миску с ледяной водой и осторожно помешивать до загустения. В крем добавить лимонную цедру и хорошо перемешать.

Взбить белки в крепкую пену и аккуратно ввести их в крем. Сразу же вылить получившуюся смесь в формочку для суфле и поставить в холодильник. Перед подачей посыпать суфле карамельной крошкой.

Суфле из апельсинов

♦ Апельсин – 1 шт.
♦ Сахар – 50 г
♦ Молоко – 2 стакана
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Мука пшеничная – 25 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Соль

Растопить в кастрюле сливочное масло, добавить муку, смешав все на огне, чтобы мука соединилась с маслом, но не кипела. Слегка посолить, добавить сахар, развести его понемногу молоком. Мешать на слабом огне, пока не закипит. Затем снять с огня, вмешать яичные желтки, остудить, добавить осторожно белки, взбитые в пену.

Выложить полученную массу в форму, смазанную маслом. Выпекать в духовке 20 минут.

Суфле из бананов

♦ Бананы очищенные – 100 г
♦ Сахар – 70 г
♦ Пудра сахарная – 80 г
♦ Масло сливочное – 30 г
♦ Белки яичные – 8 шт.

Из бананов приготовить пюре, соединить с сахаром и

взбитыми в крепкую пену белками. Выложить массу в смазанную жиром форму. Суфле при выпечке увеличится в 2 раза. Запечь в духовке. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой. Подать с йогуртом.

Яблоки с мороженым

- ♦ Яблоки
- ♦ Сахарный сироп
- ♦ Мороженое
- ♦ Орехи

Крупные яблоки очистить от кожицы, разрезать поперек на половинки, вынуть сердцевину и отварить в сахарном сиропе. Выложить полученные «стаканчики» на блюдо, охладить, наполнить мороженым и посыпать измельченными поджаренными орехами.

Яблоки по-особому

- ♦ Яблоки – 1 кг
- ♦ Молоко сгущенное (натуральное) – 0,5 банки
- ♦ Ядра грецких орехов – 10 шт.

Яблоки помыть, обсушить. Острием ножа вырезать со стороны плодоножки конус (почти на всю высоту яблока). Влить туда сгущенку, положить по 1 ядру грецкого ореха. Запечь в духовке.

Яблоки с начинкой

- ♦ Яблоки – 10 шт.

Начинка:

- ♦ изюм – 200 г
- ♦ ядра грецких орехов – 75 г
- ♦ масло сливочное – 50 г

Белковая масса:

- ♦ белки яичные – 3 шт.
- ♦ пудра сахарная – 5 столовых ложек
- ♦ щепотка кислоты лимонной

Начинка: изюм без косточек пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить слегка размягченное сливочное масло и перемешать.

Яблоки должны быть не очень крупными и одинаковыми по величине. Острым ножом со стороны плодоножки вырезать

конусом сердцевину, не прорезая яблоко насквозь. В нескольких местах нужно проколоть кожицу вилкой.

Белковая масса: белки взбить с сахарной пудрой и лимонной кислотой. Пудра и кислота помогают белковой массе сохранить форму.

Яблоки разложить на большой скороде или противне и заполнить начинкой. Затем налить на противень холодной воды, чтобы в процессе приготовления яблоки не полопались, и поместить их в горячую духовку. Когда яблоки подрумянятся, вынуть их из духовки, покрыть сверху горкой белковой массой и поставить противень еще раз в духовку, чтобы белки подрумянились.

Десерт по-восточному

- ♦ Курага – 300 г
- ♦ Ядра грецких орехов – 50 г
- ♦ Сливки – 150 мл
- ♦ Шоколад – 50 г

Курагу промыть, залить горячей водой и дать набухнуть. Затем внутрь каждого плода положить четвертинку грецкого ореха.

В креманки разложить фаршированные изделия по 3–5 штук на порцию и сверху залить взбитыми сливками. Десерт посыпать тертым шоколадом.

Банановый крем

- ♦ Сметана – 500 г
- ♦ Пудра сахарная – 100 г
- ♦ Бананы – 400 г
- ♦ Желатин – 20 г
- ♦ Вода – 0,5 стакана
- ♦ Ванилин

Желатин замочить в холодной кипяченой воде и оставить для набухания на 1 час. Затем распустить на плите, не доводя до кипения.

Густую сметану взбить на холоде в пышную массу, добавить сахарную пудру, ванилин, распущенный и охлажденный желатин, очищенные и нарезанные бананы. Все осторожно вымешать, сложить в намоченную холодной водой форму и охладить в холодильнике.

Застывший крем выложить на круглое блюдо, обложить

хрустящими бисквитами.

Крем из чернослива

- ♦ Чернослив – 200 г
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Орехи очищенные (любые) – 50 г
- ♦ Пол-лимона
- ♦ Желатин – 1 чайная ложка

Желатин замочить на 2 часа в небольшом количестве холодной кипяченой воды для набухания. Затем распустить его на водяной бане.

Вымытый чернослив замочить в воде, удалить косточки, пропустить через мясорубку, добавить тертую лимонную корку, лимонный сок, сахар и растворенный желатин. Замешать в эту массу взбитые сливки, все выложить в креманки и дать загустеть. Украсить поджаренными орехами.

Шоколадный крем

- ♦ Порошок какао – 2 столовые ложки
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Сахар – 4 столовые ложки
- ♦ Желатин – 1 чайная ложка

Желатин замочить в небольшом количестве воды и оставить на 1 час для набухания.

Желтки взбить с сахаром, добавить какао и, помешивая, подлить кипящее молоко, затем разбухший желатин. Остывшую массу замешать во взбитые сливки. Разлить в формочки и поставить в холодильник. Посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Крем ягодный

- ♦ Сливки жирные – 1 стакан
- ♦ Пудра сахарная – 0,5 стакана
- ♦ Персики – 4 шт.
- ♦ Желатин – 10 г
- ♦ Ягоды малины или земляники свежие

Желатин замочить в небольшом количестве воды и оставить

на 1 час для набухания.

Персики протереть сквозь сито. В пюре всыпать сахарную пудру, хорошо перемешать. Отдельно взбить жирные сливки, поставив миску с ними в холодную воду. Во взбитые сливки положить пюре, перемешать и, не переставая мешать, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин. Снова все перемешать, быстро разлить в бокалы или вазочки, охладить. Украсить ягодами земляники или малины.

Крем-брюле

- ♦ Молоко – 500 мл
- ♦ Сахар – 10 кусочков
- ♦ Сахарный песок – 1 чайная ложка
- ♦ Крахмал картофельный – 1 чайная ложка
- ♦ Белок яйца – 2 шт.
- ♦ Желатин – 1 чайная ложка

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания. Затем распустить его на водяной бане до полного растворения.

Кусочки сахара положить в алюминиевую кастрюльку, слегка смочить водой и на небольшом огне расплавить до светло-коричневого цвета. Затем влить еще полстакана воды и немного проварить.

Картофельный крахмал и сахарный песок развести в молоке, поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения. После этого добавить в смесь жженый сахар, взбитые белки и осторожно перемешать вместе с распущенным желатином. Крем разложить в формочки и поставить в холодильник для застывания.

Крем-кофе по-баварски

- ♦ Пудра сахарная – 75 г
- ♦ Желтки яичные – 2 шт.
- ♦ Молоко горячее – 1 чашка
- ♦ Кофе крепкий, горячий, черный – 1 чашка
- ♦ Желатин

В эмалированной кастрюле растереть яичные желтки с сахаром, добавить при непрерывном помешивании горячее молоко и горячий кофе. Смесь поставить на огонь, постоянно помешивая, но не доводить до кипения. Затем добавить желатин, предварительно замоченный в нескольких ложках теплого

черного кофе. Разлить в маленькие формочки и поставить в холодильник. Количество желатина нужно взять по объему жидкости, руководствуясь дозировкой, которая рекомендуется на пакетиках.

Бланманже кофейное

- ♦ Молоко – 2 стакана
- ♦ Кофе молотый – 0,5 стакана
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Сливки – 1,5 стакана
- ♦ Желатин – 2 столовые ложки
- ♦ Вода – 0,5 стакана

Кофе и сахар всыпать в молоко и вскипятить 2 раза, процедить, влить сливки, снова вскипятить и отставить.

Желатин замочить в кипяченой воде и оставить для набухания на 1 час. Затем распустить на слабом огне, не доводя до кипения.

В молочно-кофейную массу влить распущенный желатин, перемешать, разлить по формочкам.

Апельсиновые корзиночки

- ♦ Апельсины – 5 шт.
- ♦ Сахар – 100 г
- ♦ Сметана жирная – 0,5 стакана
- ♦ Орехи

Апельсины тщательно вымыть, разрезать пополам (поперек) и осторожно удалить мякоть. Края половинок вырезать зубчиками.

Мякоть апельсина порезать на мелкие кусочки, смешать с сахаром и охлажденной сметаной. Этой смесью наполнить подготовленные апельсиновые корзиночки и посыпать сверху поджаренными орехами.

Апельсины с творожной начинкой

- ♦ Творог – 200 г
- ♦ Апельсины – 4 шт.
- ♦ Сахар – 80 г
- ♦ Ядра грецких орехов, мелко смолотые – 30 г
- ♦ Мармелад

Апельсины разрезать пополам. Из каждой половинки ложкой осторожно вынуть мякоть, измельчить ее, смешать с творогом,

пропущенным через мясорубку, сахаром и молотыми орехами.

Получившимся апельсиново-творожным кремом заполнить половинки апельсиновой кожуры. Верх украсить кусочками мармелада.

Огненное мороженое

- ♦ Мороженое
- ♦ Печенье
- ♦ Сахар-рафинад
- ♦ Коньяк (или спирт)
- ♦ Варенье
- ♦ Фрукты

В металлические вазочки (или из толстого фаянса, керамики) разложить готовое мороженое, украсить вареньем и фруктами. Сверху положить по целому печенью, а на него – по кусочку сахара, пропитанного коньяком или спиртом. Все вазочки поставить на поднос и от длинной лучины поджечь сахар, выключив свет.

Трюфели

- ♦ Шоколад – 225 г
- ♦ Желтки яичные – 2 шт.
- ♦ Масло сливочное – 25 г
- ♦ Сливки густые – 1 столовая ложка
- ♦ Миндаль молотый – 50 г
- ♦ Ром – 2 столовые ложки
- ♦ Порошок какао – 4 столовые ложки

Растопить шоколад в миске на водяной бане. Добавить желтки, масло, сливки, миндаль, ром и хорошо перемешать. Охладить смесь, затем скатать шарики, обвалять их в какао и положить в бумажные формочки.

Хранить в холодильнике. Подать к чаю.

Напитки

Безалкогольные напитки

Айс-крим с фантой (или пепси-колой)

- ♦ Мороженое фруктовое – 50 г

♦ Сок лимонный – 30 мл
♦ Фанта (или пепси-кола)

В широкие плоские креманки или бокалы выложить мороженое, полить его лимонным соком и залить фантой. Подать, не перемешивая.

Айс-крим с какао

♦ Мороженое сливочное шоколадное – 50 г
♦ Порошок какао – 100 г
♦ Сливки – 50 г
♦ Сгущенное молоко

В широкие плоские креманки или бокалы выложить мороженое, полить какао со сгущенным молоком, а сверху залить сливками.

Фраппе

♦ Сироп абрикосовый – 25 мл
♦ Мороженое молочные – 75 г
♦ Молоко холодное – 65 мл

В миксер положить мороженое, влить абрикосовый сироп, холодное молоко и хорошо взбить. Фраппе подают в высоких стаканах с соломинкой.

* * *

♦ Мороженое – 80 г
♦ Сироп фруктово-ягодный (любой) – 20 мл
♦ Молоко – 50 мл

В миксер положить мороженое, влить фруктово-ягодный сироп, холодное молоко и хорошо взбить. Фраппе подают в высоких стаканах с соломинкой.

* * *

♦ Мороженое фруктовое – 50 г
♦ Сироп вишневый – 30 мл
♦ Пепси-кола – 80 мл

В широкие плоские креманки или бокалы выложить

мороженое, полить его вишневым сиропом и залить пепси-колой. Подать не перемешивая.

Напиток из малинового сиропа с газированной водой

- ♦ Сироп малиновый – 500 мл
- ♦ Вода газированная – 500 мл

Сироп разлить в стаканы до половины, долить газированной водой и сразу же подать.

Мятный напиток

- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Мята сушеная – 2 столовые ложки
- ♦ Кипяток – 4 стакана
- ♦ Желток яичный – 1 шт.
- ♦ Сахар – 2 чайные ложки
- ♦ Мед – 100 г

Сушеную мяту залить кипятком и дать настояться в течение 30 минут. Желток растереть с сахаром и постепенно, чтобы желток не свернулся, тонкой струйкой, при постоянном помешивании, влить горячее молоко.

Затем добавить мед и горячий процеженный мятный отвар. Все тщательно перемешать и поставить на холод.

Коктейль молочно-медово-лимонный

- ♦ Мед – 100 г
- ♦ Сок лимонный – 40 мл
- ♦ Молоко – 2,5 стакана

Смешать мед с лимонным соком, влить в эту смесь охлажденное кипяченое молоко и взбить.

Крюшон апельсиновый

- ♦ Апельсины – 300 г
- ♦ Сок апельсиновый – 500 мл
- ♦ Сахар – 50 г
- ♦ Вода минеральная – 500 мл

Апельсины очистить, разделить на дольки, нарезать на

кусочки, посыпать сахаром, залить апельсиновым соком и охладить. Полученную смесь перенести в бокалы, добавить минеральную воду.

Алкогольные напитки

Флип

♦ Яйца – 4 шт.
♦ Сахар – 4 чайные ложки
♦ Коньяк – 120 мл

Яйца взбить с сахаром и добавить коньяк. Разлить в 4 стакана.

* * *

♦ Желток – 1 шт.
♦ Сахар – 1 чайная ложка
♦ Ликер – 20 мл
♦ Сок 0,5 апельсина, шампанское, лед

Желток взбить с сахаром, добавить ликер, апельсиновый сок и кусочек льда, перемешать, влить в холодный стакан и дополнить его шампанским.

Коблер

♦ Ликер мятный – 20 мл
♦ Ром – 20 мл
♦ Шампанское – 100 мл
♦ Лед

Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом, подлить ром, ликер и шампанское.

* * *

♦ Водка – 45 мл
♦ Ликер «Мятный» – 35 мл
♦ Сок лимонный – 20 мл
♦ Кружочки лимона, лед

Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом.

Смешать водку, ликер, сок и залить этой смесью лед. На ободок стакана поместить кружочек лимона.

* * *

♦ Вино мускатное – 50 мл
♦ Коньяк – 25 мл
♦ Сок лимонный – 25 мл
♦ Кружочки лимона, лед

Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом. Смешать коньяк, вино и сок и залить этой смесью лед.

* * *

♦ Кагор – 50 мл
♦ Сок апельсиновый – 25 мл
♦ Ликер «Южный» – 15 мл
♦ Сок лимонный– 10 мл
♦ Лед

Напитки смешать и залить наполненный на $^2/_3$ объема стакана лед.

Пунш

♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Вода – 2,5 л
♦ Коньяк – 100 мл
♦ Лимоны, кислота лимонная

Сахар нагревать, пока он не превратится в липкую коричневую массу.

В эмалированную кастрюлю налить воду, всыпать щепотку лимонной кислоты, вскипятить, добавить жженый сахар и кипятить, пока сахар не растворится. Затем добавить лимоны, нарезанные маленькими кусочками, и влить коньяк. Пунш разлить по стаканам и пить горячим.

* * *

♦ Сок ананасовый – 400 мл
♦ Сок лимонный – 100 мл

♦ Сок апельсиновый – 400 мл
♦ Сахар – 100 г
♦ Ром – 100 мл
♦ Колотый лед

Соединить лимонный, ананасовый и апельсиновый соки, положить сахар и влить ром. Смесь тщательно размешать до полного растворения сахара, затем поставить в холодильник на 2 часа. После этого разлить по стаканам и добавить колотый лед.

Грог

♦ Ром – 1 стакан
♦ Вино красное – 500 мл
♦ Сок клюквенный – 1 стакан
♦ Мята сухая – 1 чайная ложка
♦ Чабрец – 2 чайные ложки
♦ Вода – 1,5 л

Мяту и чабрец залить горячей водой, укутать и настоять в течение 30 минут. Настой процедить, перелить в эмалированную кастрюлю, добавить красное вино, ром и клюквенный сок.

Смесь закрыть крышкой, поставить на огонь, нагреть и разлить по стаканам.

* * *

♦ Ром белый – 300 мл
♦ Сахар – 500 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Лимон – 1 шт.

Из лимона выжать сок и процедить его. В эмалированную кастрюлю влить воду, лимонный сок и всыпать сахар. Смесь размешать, закрыть крышкой, поставить на огонь, нагреть и влить белый ром. Напиток разлить по стаканам.

* * *

♦ Ром темный – 400 мл
♦ Вода – 800 мл
♦ Лимон – 4 шт.
♦ Мед – 8 чайных ложек

Из лимонов выдавить сок и процедить его. В эмалированную

кастрюлю влить воду, довести ее до кипения, добавить ром, лимонный сок и мед, тщательно размешать до полного растворения меда, затем разлить в стаканы.

* * *

♦ Вино красное – 300 мл
♦ Ром темный – 200 мл
♦ Вода кипяченая – 200 мл
♦ Сахар – 1 чайная ложка
♦ Лимон – 5 кружочков

Сахар подержать над огнем до получения темно-коричневой массы и растворить его в небольшом количестве горячей воды. В эмалированную кастрюлю влить ром, вино и воду, нагреть, но не доводить до кипения, смешать с жженым сахаром, перемешать, разлить в стаканы, на край стаканов нанизать по кружочку лимона.

* * *

♦ Коньяк – 200 мл
♦ Вода – 600 мл
♦ Мед – 50 г
♦ Лимон

В горячую воду положить мед, размешать до полного растворения, затем влить коньяк. Готовый напиток разлить в стаканы и подать, украсив кружочком лимона.

* * *

♦ Коньяк – 200 мл
♦ Сахар – 10 чайных ложек
♦ Лимон – 2 шт.
♦ Вода (горячая) – 500 мл

Из лимонов отжать сок и процедить.

В эмалированную кастрюлю влить коньяк, лимонный сок и положить сахар, поставить посуду на огонь и при постоянном помешивании нагревать до полного растворения сахара, но не доводить до кипения.

Затем добавить воду, перемешать и разлить в стаканы.

* * *

♦ Ром темный – 250 мл
♦ Сахар-рафинад – 10 кусочков

В стаканы положить по 2 кусочка сахара, опустить в них чайные ложки и каждый до половины наполнить кипятком. Сахар растворить, влить ром и перемешать.

Глинтвейн

♦ Апельсины – 6 шт.
♦ Ром – 320 мл
♦ Коньяк – 320 мл
♦ Лимонад – 600 мл
♦ Сахар – 45 г
♦ Вода – 15 мл
♦ Гвоздика – 36 бутонов
♦ Орех мускатный, корица

Сахар растворить в воде, вскипятить и остудить. В каждый апельсин воткнуть по 6 бутончиков гвоздик. Затем все подготовленные апельсины поместить в слабо нагретую духовку и запечь до коричневого цвета. После этого вынуть их из духовки, слегка остудить и нарезать кружочками.

В эмалированную кастрюлю сложить все нарезанные апельсины, добавить сваренный сахарный сироп, ром и коньяк, перемешать, плотно закрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Посуду снять с огня, влить лимонад и всыпать по щепотке корицы и мускатного ореха. Дать напитку настояться в течение 5 минут, укутав его, а затем процедить. Готовый напиток разлить по чашкам и подать горячим.

* * *

♦ Вино красное – 2,5 л
♦ Сахар – 200 г
♦ Лимон – 1 шт.
♦ Гвоздика – 5 бутонов
♦ Корица – 2 г

С лимона срезать верхний желтый слой кожуры без белой мякоти и мелко нашинковать. Вино влить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, бутончики гвоздики, корицу, лимонную цедру и отжатый лимонный сок. Все перемешать,

закрыть крышкой, поставить кастрюлю на огонь и нагреть, но не доводить до кипения.

Горячий напиток процедить и разлить в чашки, положив в каждую кружочек лимона.

* * *

♦ Кагор – 1,5 л
♦ Ликер «Старый Арбат» – 250 мл
♦ Лимон – 2 шт.
♦ Гвоздика – 3 бутончика
♦ Сахар, щепотка корицы

Вино вылить в эмалированную кастрюлю, положить по вкусу сахар, плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и нагреть, но не доводить до кипения.

Затем снять с плиты, добавить бутончики гвоздики, корицу, нарезанные дольками лимоны и ликер. Все перемешать, укутать кастрюлю и настаивать 15 минут, после чего процедить. Готовый ликер разлить в чашки и сразу же подать.

* * *

♦ Вино красное полусладкое – 1,5 л
♦ Сахар – 200 г
♦ Лимон – 2 шт.
♦ Коньяк – 200 мл
♦ Гвоздика – 3 бутончика
♦ Щепотка корицы

Вино вылить в эмалированную кастрюлю, положить сахар, плотно закрыть крышкой и нагревать на слабом огне, не доводя до кипения. Затем посуду снять с плиты, добавить корицу, гвоздику, нарезанные дольками лимоны и коньяк.

Кастрюлю укутать на 10 минут, а затем напиток быстро процедить и горячим разлить в чашки.

* * *

♦ Портвейн красный – 1 л
♦ Сахар – 200 г
♦ Лимон – 2 шт.
♦ Ликер апельсиновый – 250 мл

♦ Орех мускатный

Портвейн вылить в эмалированную кастрюлю, плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и при слабом нагреве довести до кипения.

Затем сразу же снять с огня, добавить нарезанные дольками лимоны и апельсиновый ликер. Посуду укутать и настаивать в течение 15 минут.

После этого напиток разлить в чашки и посыпать мускатным орехом.

* * *

♦ Крепко заваренный чай – 1 л
♦ Вино красное столовое – 750 мл
♦ Корица – 0,5 чайной ложки
♦ Гвоздика – 3 бутончика

В кастрюле смешать свежезаваренный чай и красное вино, добавить корицу и гвоздику.

Посуду плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и подогревать при слабом нагреве, не доводя до кипения. Готовый напиток процедить и разлить в чашки.

Ликер

♦ Молоко – 500 мл
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Водка – 1 бутылка
♦ Щепотка ванилина

Молоко вскипятить и охладить.

Желтки растереть с сахаром и ванилином, поместить в стеклянную емкость, залить водкой и размешать до полного растворения сахара. Затем влить молоко, взболтать, закрыть крышкой и поставить на ночь в холодильник.

Утром напиток готов к употреблению. Хранить его долго не рекомендуется.

* * *

♦ Чайная заварка (сухая) – 2 чайные ложки
♦ Вода – 600 мл

♦ Сахар – 1 стакан
♦ Кислота лимонная – 1 чайная ложка
♦ Чернослив – 10 плодов
♦ Спирт – 300 мл

Все компоненты кроме спирта поместить в кастрюлю, поставить ее на огонь, довести до кипения и варить 10 минут на слабом огне.

Отвар процедить, профильтровать, остудить, затем влить в него спирт.

Напиток разлить по бутылкам, закупорить и выдержать для усиления аромата в течение 6 дней.

* * *

♦ Кофе натуральный молотый – 50 г
♦ Водка – 1 л
♦ Лимонный сок – 25 мл
♦ Сахар – 250 г
♦ Вода – 1 стакан

Молотый кофе залить водой и довести до кипения. Отвар выдержать сутки в плотно закрытой посуде и процедить. Затем добавить сахар, подогреть до полного растворения, охладить, после чего влить водку. При желании можно добавить лимонный сок.

Ликер профильтровать через марлю, разлить по бутылкам, закупорить и выдержать 5–6 дней для усиления аромата.

* * *

♦ Молоко концентрированное – 2 банки
♦ Сахар – 2 стакана
♦ Кофе растворимый – 1 чайная ложка
♦ Какао растворимое – 1 столовая ложка
♦ Водка – 1 бутылка

Молоко смешать с сахаром, прокипятить 5 минут, остудить, добавить кофе, какао и водку.

Ликер готов к употреблению, но он будет вкуснее, если простоит еще 2–3 дня.

* * *

♦ Какао – 250 г
♦ Сахар – 1 кг
♦ Молоко – 1 л
♦ Спирт – 250 г
♦ Щепотка ванилина

Какао растереть с сахаром и ванилином, постепенно вливая молоко. Смесь должна получиться однородной. Поставить на огонь и прокипятить в течение 3 минут при непрерывном помешивании, затем остудить, влить спирт и тщательно перемешать. Ликер разлить в бутылки, закрыть и оставить на 7 дней для дозревания.

Коктейль со сливками и медом

♦ Мед – 2 столовые ложки
♦ Коньяк – 2 рюмки (50 мл)
♦ Сливки – 4 столовые ложки
♦ Лед

Хорошо смешать несколько кубиков мелко наколотого пищевого льда с медом, коньяком и сливками.

«Николашка»

♦ Водка – 50–75 г
♦ Лимон – 1 ломтик
♦ Сахар – 0,5 чайной ложки
♦ Кофе мелко молотый – 0,5 чайной ложки

Водку налить в рюмочки (75 г), сверху на каждую рюмку положить ломтик лимона, на него насыпать горкой сахар и молотый кофе. Сначала надо пожевать ломтик лимона с сахаром и кофе, затем выпить водку и съесть ломтик лимона.

Коньяк «2 звездочки»

♦ Водка домашняя – 3 л
♦ Сахар – 3 столовые ложки
♦ Чай – 3 столовые ложки
♦ Лавровый лист – 3 шт.
♦ Перец – 10 горошин
♦ Сода – на кончике ножа
♦ Ванилин

Все смешать, настоять 10 дней, процедить и пить охлажденным.

Коньяк «4 звездочки»

- ♦ Самогон очищенный – 3 л
- ♦ Сахар – 3 столовые ложки
- ♦ Зверобой сухой – 2 столовые ложки
- ♦ Цветки ромашки лекарственной – 2 столовые ложки
- ♦ Кора дубовая – 2 столовые ложки
- ♦ Чай – 1 столовая ложка
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Перец душистый и горький – по 10 горошин
- ♦ Ванилин

Все смешать, настоять 30 дней, процедить, и коньяк готов.

Отрезвляющие напитки

Мелкий широкий бокал смочить несколькими каплями растительного масла (чтобы оно покрыло стенки бокала). 1 желток смешать с 20 каплями водки и добавить щепотку красного и черного молотого перца. Смесь тщательно размешать, вылить в бокал и выпить залпом.

* * *

Покрыть стенки бокала растительным маслом. Смешать в стакане 2 столовые ложки острого томатного соуса, 1 желток, щепотку красного и черного молотого перца, щепотку соли, 2–3 капли лимонного сока и 15 капель коньяка, водки «Охотничьей» или настойки «Перцовки».

Масленица

Масленица – один из немногих старинных языческих праздников прощания с зимой, сохранившихся и после принятия христианства на Руси. Она приходится на неделю, предшествующую Великому посту.

Масленица была воспринята христианской церковью фактически как религиозный праздник и получила название Сырной, или Сыропустной, недели, но это не изменило ее внутренней сути.

Широко и раздольно гулял русский народ, провожая зиму. Масленица – особенно разгульный праздник, веселый, сытный и румяный, как масленичный блин. Древние верили, что вместе с круглым румяным блином, так похожим на солнце, они съедают частичку его тепла и могущества. Люди испокон веков воспринимали весну как начало новой жизни и почитали Солнце, дающее жизнь и силы всему живому.

Исстари повелось, что начинали Масленицу с хоровода. Все брались за руки и водили хоровод, а в самом центре происходило рождение госпожи Масленицы. Делали ее из соломы, с головой и руками, одевали в женскую одежду, завязывали фартук и платок. Затем поднимали ее высоко над головою, внизу прикрепляли колесо от телеги. И эта госпожа Масленица должна была переезжать от хоровода к хороводу. Когда чучело госпожи Масленицы было готово, начинались игры, розыгрыши. И нет ничего зазорного в том, чтобы в это время полакомиться, отведать самых разнообразных блюд и не отказывать себе ни в чем. В традиционном быту всегда считалось, что человек, плохо и скучно проведший масленичную неделю, будет неудачлив в течение целого года. Безудержное масленичное чревоугодие и веселье рассматриваются как магическое предвестие будущего благополучия, процветания и успеха во всех деловых, домашних и хозяйственных начинаниях.

Из многочисленных правил и рекомендаций, которые следует соблюдать во время этого праздника, назовем основные. Во-первых, на Масленицу уже нельзя есть мясную пищу. Мясоед (период, отделяющий зимний, Рождественский, пост от весеннего, Великого) подходит к концу, и воскресенье накануне Масленицы оказывается последним днем, когда разрешается есть мясо. На Масленицу можно есть молочные продукты и рыбу. Однако основным блюдом в этот праздник являются, как известно, блины, которые пекут во все дни Масленицы, но особенно много с четверга по воскресенье. Это время называется

широкой Масленицей. Второе правило, о котором не следует забывать, заключается в том, что еда на Масленицу становится самой важной частью жизни. Вот почему в народе говорили, что в это время надо есть столько раз, сколько собака махнет хвостом или сколько раз прокаркает ворона.

Масленица славилась изобилием. В каждом доме блины должны были быть украшением каждой трапезы, к которой, кроме разнообразных блинов, следовало подать всевозможные сыры, молоко, сметану и масло. Пеклись и подавались блины с коноплей, блины с овсяной крупой, блины с картошкой, блины с творогом. Ели эти блины, смазывая их сметаной, коровьим маслом и медом. Наедались впрок, на весь будущий пост.

Каждая хозяйка имела свой особый рецепт приготовления блинов. Рецепт этот передавался из поколения в поколение, от матери в дочке, а потом к внучке и дальше.

Опытные хозяйки советуют…

♦ Блины начинают готовить приблизительно за 5 часов до подачи на стол (пока подойдет опара, проходит часа два, потом взойдет тесто и т. д.).

♦ Муку надо просеивать в момент приготовления теста прямо в посуду, в которой приготавливается тесто.

♦ Тесто не должно перестаиваться, так как оно может перекиснуть и блины выйдут бледными, невкусными, а не выбродит – непористыми, пресными. Начинать печь надо, когда тесто хорошо подошло и только-только начинает оседать.

♦ Румяность блина зависит от наличия сахара в тесте. Если тесто перекисло, это значит, что весь сахар переработан дрожжами на спирт. В таком случае спасти положение, вернуть блинам румянец можно только добавлением сахара в тесто. Если же сахара в тесте многовато, то блин, напротив, будет гореть, а не зарумяниваться. Золотое правило кулинарии – во всем мера! – подвластно хозяйке только при условии овладения секретами мастерства через опыт и навык.

♦ Тесто для блинов сильно взбивать не рекомендуется, потому что оно от этого делается тягучим.

♦ Тесто для блинов, недостаточно поднявшееся, можно исправить, вливая в него понемногу теплое молоко и все время размешивая.

♦ Блины необходимо разливать очень тонким слоем на хорошо смазанную сковороду, а чтобы блин не пристал к сковороде, для смазывания ее рекомендуется использовать такие приемы:

на блюдце налить немного растительного масла, вырезать из сырой картофелины кружочек, наколоть на вилку, обмакнуть его

в масло и затем смазать картофельным кружком сковороду;

кусочек шпика наколоть на вилку и смазать им сковороду;

в уже замешанное для блинов, блинчиков, оладий тесто влить 2–3 столовые ложки растительного масла и тщательно размешать. При этом сковороду не надо смазывать всякий раз под каждый блин, а только под первый блин.

♦ Для того чтобы получить кружевные блины, в тесто полагается ввести взбитые в стойкую пену яичные белки и быстро перемешать с тестом. При этом важно перемешивать тесто с белками сверху вниз, а не круговыми движениями, чтобы сохранить его воздушную пенообразную структуру.

♦ Взбитые белки надо добавлять, когда тесто совершенно поднимется, дать тесту подняться вновь и сразу же выпекать.

♦ Вливать масло в тесто для блинов можно только после его замешивания. При этом важно взбитые белки вначале смешать с тестом и только после замешивания добавлять в масло, иначе белки после соприкосновения с маслом осядут и тесто уплотнится, а блин будет вязким.

♦ Печь блины надо тогда, когда тесто поднялось, но еще не начало оседать, аккуратно брать его ложкой, а не со дна посуды, не перемешивая, чтобы не осело.

♦ Поворачивать блин при выпекании следует тогда, когда края у него подсохли, иначе блин будет сухим и ломким.

♦ Если блин на сковороде не пропекается, при переворачивании рвется, хотя края уже подсохли, значит, в тесте не хватает муки.

♦ Готовые блины надо класть в миску или на блюдо, закрывать крышкой или грелкой и подать к столу горячими. Лучше смазывать каждый блин растопленным сливочным маслом, от этого он становится вкуснее.

♦ Для выпечки блинов нужно выделить самую лучшую сковороду и для других целей ее уже не использовать. Не чистить сковороду порошками и пастами, содержащими абразивные материалы, царапающие гладкую глянцевую поверхность сковороды.

Когда-то Масленица длилась целую неделю. Все дни Масленицы в старину проходили по установленному порядку, каждый имел свое название и назначение.

Понедельник – встреча. К этому дню достраивались горы, качели, балаганы. Те, кто побогаче, начинали печь блины. Первый блин отдавался нищим на помин усопших.

Вторник – заигрыш. С утра молодые люди приглашались кататься с гор, поесть блинов. Звали родных и знакомых.

Среда – лакомка. В этот день зять приходил «к теще на

блины». Кроме зятя приглашали и других гостей.

Четверг – широкий разгул. С этого дня Масленица разворачивалась во всю ширь. Народ предавался всевозможным потехам: ледяные горы, балаганы, качели, катание на лошадях, карнавалы, кулачные бои, взятие снежного городка, шумные пирушки.

Пятница – тещины вечерки. Зятья приглашали в гости своих тещ, угощали их блинами.

Суббота – золовкины посиделки. Молодые невестки приглашали в гости к себе золовок. Новобрачная невестка должна была подарить золовкам подарки.

Воскресенье – Прощеное воскресенье. Это последний день Масле ницы. Сжигали соломенную куклу, пепел рассеивали по полям, чтобы дать силу будущему урожаю. Это был последний день, когда разрешалось пить спиртное. Вечером с низкими поклонами и поцелуями просили друг у друга прощения. Праздник подходил к концу. Впереди – Великий пост.

Чтобы Масленица в вашем доме удалась на славу, попробуйте приготовить блины по старинным прекрасным рецептам.

Русские блины

Масленичные блины

- Мука пшеничная – 1 кг
- Молоко или вода – 5–6 стаканов
- Дрожжи – 50 г
- Сахар – 2 столовые ложки
- Соль – 0,5 чайной ложки
- Яйца – 2 шт.
- Растительное масло – 3 столовые ложки

Молоко слегка подогреть, растворить в нем дрожжи, сахар, соль, добавить яичные желтки и муку, все тщательно перемешать. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1–2 часа. Затем добавить растительное масло, перемешать и снова поставить на 2–3 часа для брожения. Затем ввести в тесто взбитые в крутую пену белки и осторожно перемешать. Выпекать с обеих сторон.

Блины на опаре

- Мука пшеничная – 1 кг
- Молоко – 5 стаканов
- Масло сливочное – 3 столовые ложки
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 2 столовые ложки
- Соль – 1,5 чайной ложки
- Дрожжи – 40 г

2 стакана молока слегка подогреть, растворить в нем дрожжи и всыпать половину нормы муки и немного сахара. Все хорошо размешать и поставить в теплое место на 1 час. Во время брожения опара должна увеличиться в объеме в 2–3 раза и потом постепенно опадать, что свидетельствует о ее готовности.

Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное или растительное масло (можно маргарин), размешать и прибавить остальную муку.

Вымесить тесто до гладкости. Затем развести тесто оставшимся теплым молоком, вводя его постепенно и размешивая. Тесто поставить в теплое место. Когда оно вновь поднимется, размешать его, чтобы оно снова осело и опять поставить в теплое место, дать подняться и еще раз опустить. Белки взбить в крутую пену и аккуратно ввести в тесто.

Желательно, чтобы тесто подошло не менее 2–3 раз. Сразу после подъема теста начинать печь блины.

Постные блины

- ♦ Мука гречневая или пшеничная – 4 стакана
- ♦ Молоко – 4,5 стакана
- ♦ Дрожжи – 25 г
- ♦ Соль, масло растительное

В эмалированную кастрюлю влить 0,5 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем добавить еще 1,5 стакана молока. Постепенно, при непрерывном помешивании, всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать, чтобы не было комков. Накрыть кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить к нему остальную муку, молоко, соль, хорошо размешать и вновь поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, можно начинать выпекать блины.

Перед выпечкой каждого блина сковороду смазывать растительным маслом. Зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависит пухлость, рассыпчатость блинов.

Чтобы стопка блинов не остывала, блюдо поставить на кастрюлю с кипящей водой. Сверху стопку накрыть чистым полотенцем, чтобы края блинов не черствели.

Блины гречневые

- ♦ Мука гречневая – 1,5 стакана
- ♦ Мука пшеничная – 1,5 стакана
- ♦ Молоко – 3–3,5 стакана
- ♦ Сахар – 1 столовая ложка
- ♦ Дрожжи – 20 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

1 стакан молока слегка подогреть, растворить в нем дрожжи, сахар, влить в пшеничную муку и хорошо размешать. Поставить в теплое место и дать опаре подойти. Затем всыпать гречневую муку, добавить оставшееся молоко. Тесто должно получиться густым, как сметана. Тщательно выбить его, ввести взбитые яйца, растопленное масло и соль. Перемешать и снова поставить в теплое место, чтобы подошло. После этого можно выпекать блины.

Подать с растопленным маслом или сметаной.

Сдобные гречневые блины

- ♦ Мука гречневая – 2 стакана
- ♦ Мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ Молоко – 4 стакана
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сливки – 100 мл
- ♦ Сахар – 1 столовая ложка
- ♦ Дрожжи – 25 г
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Масло растительное
- ♦ Соль

В двух стаканах теплого молока растворить дрожжи, залить этим гречневую муку, хорошо размешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, размешать ее деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку, размешать и снова поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, добавить в него яичные желтки, растертые с сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Все продукты перемешать.

Взбить отдельно яичные белки и сливки. Влить белки в сливки. Добавить их в тесто и, осторожно перемешав лопаточкой сверху вниз, снова поставить в теплое место на 15–20 минут.

Перед выпечкой каждого блина сковороду смазывать растительным маслом.

Блины заварные

- ♦ Мука гречневая – 4 стакана
- ♦ Вода – 2,5 стакана
- ♦ Молоко – 2 стакана
- ♦ Дрожжи – 20 г
- ♦ Сахар – 1 чайная ложка
- ♦ Соль, масло растительное

В эмалированную кастрюлю всыпать 2 стакана муки, обдать ее 2 стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Остудить тесто до температуры парного молока. В половине стакана теплой воды развести дрожжи и вылить их в опару. Смесь хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в 2–3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, опять тщательно взбить и поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет,

можно выпекать блины. Перед выпечкой каждого блина сковороду смазывать растительным маслом.

Блины «Боярские»

- Мука гречневая – 3 стакана
- Мука пшеничная – 2 стакана
- Молоко – 4 стакана
- Сливки (густые) – 1 стакан
- Сметана – 1 стакан
- Масло сливочное – 100 г
- Яйца – 5 шт.
- Дрожжи – 30 г
- Сахар – 1 столовая ложка
- Соль, масло растительное

В эмалированной посуде вскипятить 2 стакана молока и остудить его до температуры парного. Отлить полстакана, развести в нем дрожжи, тщательно растирая, и вылить в посуду с молоком. Добавить гречневую муку, замесить опару, накрыть ее и поставить в теплое место на 1,5–2 часа. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить в нее остальное молоко, яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, пшеничную муку. Все хорошо перемешать, поставить в теплое место и дать подняться. Когда тесто вновь подойдет, взбить отдельно сливки и яичные белки, влить белки в сливки и потом добавить в тесто. Осторожно перемешать тесто деревянной лопаточкой сверху вниз. Дать тесту постоять 15–20 минут и выпекать блины. Перед выпечкой каждого блина сковороду смазывать растительным маслом.

Блины по-царски

- Мука пшеничная – 5 стаканов
- Молоко – 4 стакана
- Сливки (густые) – 1,5 стакана
- Масло сливочное – 200 г
- Яйца – 6 шт.
- Дрожжи – 50 г
- Сахар – 2 столовые ложки
- Соль по вкусу (но не более 1 столовой ложки)

3 стакана молока слегка подогреть, растворить в нем дрожжи и всыпать 3 стакана муки и немного сахара. Все хорошо размешать и поставить в теплое место на 1 час. Во время брожения опара должна увеличиться в объеме в 2–3 раза и потом

постепенно опадать, что свидетельствует о ее готовности.

Когда опара поднимется, размешать ее деревянной ложкой, влить остальное теплое молоко, всыпать муку, размешать и снова поставить в теплое место. Когда тесто поднимется во второй раз, добавить в него яичные желтки, растертые с сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Все тщательно перемешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки, и эту смесь добавить в тесто, осторожно перемешать и снова поставить в тепло на 15–20 минут. Затем блины можно выпекать.

* * *

- ♦ Мука пшеничная – 0,5 стакана
- ♦ Сливки – 2 стакана
- ♦ Масло сливочное – 200 г
- ♦ Желтки яичные – 6 шт.
- ♦ Сахар – 1 стакан

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить растопленное масло. Муку развести 1 стаканом сливок. Оставшиеся сливки взбить и, постоянно помешивая, довести до кипения; продолжая размешивать, остудить их. Все компоненты соединить и выпекать блины. Испеченные блины осторожно снимать со сковороды, а лучше ее переворачивать. Готовые блины смазать маслом.

* * *

- ♦ Мука гречневая – 3 стакана
- ♦ Мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Молоко (теплое) – 1 л
- ♦ Дрожжи – 25 г
- ♦ Желтки яичные – 5 шт.
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Сметана – 200 г
- ♦ Сахар – 1 столовая ложка
- ♦ Соль – 1 столовая ложка
- ♦ Белки яичные – 6 шт.

В двух стаканах теплого молока развести дрожжи, всыпать гречневую муку, перемешать и поставить в теплое место на 1–1,5 часа. Когда опара поднимется, добавить желтки, растертые со сливочным маслом и сметаной, пшеничную муку, оставшееся

молоко, соль, сахар.

Все вымесить, пока тесто не будет отставать от лопатки, поставить в тепло на 2 часа. Отдельно взбить белки и сливки, соединить их с тестом, дать постоять 10–15 минут и выпекать блины.

Блины кружевные

- ♦ Мука пшеничная – 3 стакана
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Молоко – 800 мл
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Дрожжи – 30 г

В 400 мл слегка подогретого молока растворить дрожжи, добавить соль, сахар и яйца, хорошо перемешать. В миску просеять муку и постепенно, при помешивании, влить дрожжи. Размешать, чтобы не было комков. Поставить тесто в теплое место на 20 минут. Когда оно поднимется, медленно влить остальное кипящее молоко, быстро перемешивая. Блины выпекать на горячей сковороде.

Блины скороспелые

- ♦ Мука пшеничная – 500 г
- ♦ Вода или молоко – 4 стакана
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Сахар – 1 столовая ложка
- ♦ Соль – 0,5 чайной ложки
- ♦ Сода – 0,5 чайной ложки
- ♦ Кислота лимонная – 0,5 чайной ложки

Яйца смешать со слегка подогретым молоком, прибавить соль, сахар и соду, всыпать муку и размешать так, чтобы не было комков. Развести в стакане теплой воды лимонную кислоту, влить в тесто и размешать.

Блины по-домашнему

- ♦ Мука пшеничная – 250 г
- ♦ Молоко – 500 мл
- ♦ Яйца – 2–3 шт.
- ♦ Соль

Молоко взбить с яйцами, посолить, добавить постепенно муку и все тщательно перемешать. Блины выпекать на горячей сковороде с двух сторон. Готовые блины уложить один на другой

стопкой.

Блины яичные

- Мука пшеничная – 3 стакана
- Желтки яичные – 10 шт.
- Молоко – 3 стакана
- Сахар – 2 столовые ложки
- Масло сливочное – 1 столовая ложка
- Соль

Яичные желтки растереть в кастрюле с сахаром и солью. Затем всыпать муку, добавить растопленное сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто. Это тесто нужно тщательно взбивать. От этого зависит вкус блинов. Выпекать с обеих сторон на горячей сковороде.

Красные блины

- Мука пшеничная – 500 г
- Молоко топленое – 800 мл
- Яйца – 4 шт.
- Соль – 1 чайная ложка
- Дрожжи – 20 г

В кастрюлю налить молоко и томить в нагретой духовке до тех пор, пока оно не приобретет золотисто-розовый цвет. Образовавшуюся при этом пенку ложкой опустить на дно. Топленому молоку дать остыть до 50 °С, затем отлить $^3/_4$ общего объема и развести в нем дрожжи, добавить муку и соль и дать тесту подняться в теплом месте. В оставшемся молоке развести яичные желтки и сахар, соединить с тестом и снова дать подняться. Перед выпечкой в тесто ввести взбитые в пену белки и осторожно перемешать.

Блины на соде

- Мука пшеничная – 300 г
- Яйца – 3 шт.
- Молоко – 4 стакана
- Масло сливочное – 4 столовые ложки
- Сахар – 1 столовая ложка
- Сода – 0,5 чайной ложки
- Уксус – 0,5 чайной ложки
- Соль

Молоко слегка подогреть, добавить яичные желтки, сахар,

соль, растопленное сливочное масло и тщательно перемешать. Затем всю эту массу постепенно вылить в миску с мукой и замесить тесто.

Соду растворить в 1 столовой ложке воды, добавить уксус и, пока масса шипит, смешать с тестом. Яичные белки хорошо взбить, осторожно ввести в тесто и перемешать сверху вниз. Выпекать с двух сторон.

Блины-скородумкии

- ♦ Мука пшеничная – 300 г
- ♦ Кефир – 500 мл
- ♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Сахар, соль по вкусу

Желтки отделить от белков и взбить их с сахаром и солью. В получившуюся массу ввести кефир, а затем муку. Все тщательно перемешать, добавить растительное масло и взбитые белки, осторожно перемешивая сверху вниз. Белки вводить непосредственно перед выпечкой блинов, иначе они осядут, и блины будут плотные, непористые.

Блины сметанные

- ♦ Сметана – 2 стакана
- ♦ Мука пшеничная – 3 стакана
- ♦ Белки яичные – 5 шт.
- ♦ Масло сливочное – 2,5 столовой ложки
- ♦ Вода – 1 стакан
- ♦ Дрожжи – 30 г
- ♦ Мука гречневая – 1 стакан
- ♦ Сахар – 1 столовая ложка
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Соль.

В слегка подогретой воде развести дрожжи, вылить их в кастрюлю, добавить всю гречневую муку, тщательно перемешать и поставить тесто в теплое место.

В отдельную посуду выложить сметану, всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто. Охлажденные яичные белки хорошо взбить в крутую пену, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто из пшеничной муки и хорошо перемешать.

Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить теплое подсоленное и подслащенное

молоко, и все тесто хорошо взбить лопаткой. Выпекать блины с двух сторон.

Блинчики «Нежные»

- ♦ Мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ Молоко – 2 стакана
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Соль

Муку просеять в миску, добавить растертые с солью и сахаром желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем влить молоко, добавить растопленное масло, взбитые в крепкую пену белки и снова все тщательно размешать. Блинчики выпекать очень тонкими.

Блины бисквитные

- ♦ Кефир или кислое молоко – 500 мл
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Сода – 1 чайная ложка
- ♦ Сахар – 3 столовые ложки
- ♦ Мука, соль

Смешать яйца с солью и сахаром и хорошо взбить, добавить кефир и перемешать. Всыпать, при постоянном взбивании, столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. В массу добавить соду и дать постоять 7—10 минут. Выпекать на сковороде, смазанной маслом и накрытой крышкой. Блины должны быть толщиной около 5 мм. Подрумянить с двух сторон. Складывать в кастрюлю с крышкой.

Блины из картофельной муки

- ♦ Мука картофельная (крахмал) – 5 столовых ложек
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Кефир – 500 мл
- ♦ Сода – 0,5 чайной ложки
- ♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ Сахар, соль

Яйца взбить с кефиром, добавить соль и сахар по вкусу, всыпать крахмал и замесить тесто. Влить в него растительное масло и выпекать блинчики, не смазывая сковороду. Блины

получатся очень тонкие, с дырочками.

Блины скороспелые «Гурьевские»

- Мука пшеничная – 3 стакана
- Яйца – 6 шт.
- Масло сливочное – 5 столовых ложек
- Молоко кислое – 500 мл,
- Соль

Отделить желтки от белков, растереть их с мукой и растопленным сливочным маслом, влить молоко, посолить и замесить тесто. В отдельной посуде взбить белки и ввести их аккуратно в тесто, перемешивая сверху вниз. Массу наливать на горячую сковороду и выпекать. Подать со сметаной.

Блины овсяные

- Мука овсяная – 1,5 стакана
- Мука пшеничная – 1,5 стакана
- Молоко – 3 стакана
- Сливки – 0,5 стакана
- Яйца – 3 шт.
- Масло сливочное – 2 столовые ложки
- Дрожжи – 30 г
- Сахар – 1 столовая ложка
- Соль

Овсяную и пшеничную муку смешать. Молоко слегка подогреть, соединить с мукой, хорошо перемешать и дать тесту подняться. Отделить желтки от белков, растереть их с сахаром, солью и растопленным сливочным маслом, ввести в тесто и хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту немного постоять и выпекать блины.

Блины манные

- Крупа манная – 1,5 стакана
- Мука пшеничная – 2 стакана
- Молоко – 1 л
- Вода – 1,5 стакана
- Яйца – 3 шт.
- Масло сливочное – 125 г
- Дрожжи – 25 г
- Сахар – 1 столовая ложка

♦ Соль

Вскипятить воду, всыпать при помешивании манную крупу и заварить ее. Кастрюлю накрыть полотенцем и дать массе остыть до 35 ˚С Затем влить дрожжи, растворенные в небольшом количестве слегка подогретого молока, добавить муку и развести оставшимся молоком. Тесто поставить в теплое место для брожения. Когда оно поднимется, добавить яйца, растопленное масло, сахар, соль, хорошо перемешать и снова поставить на 1,5–2 часа для брожения. Выпекать блины с двух сторон на горячей сковороде.

Блины пшенные

♦ Крупа пшенная – 2 стакана
♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Молоко – 6 стаканов
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Дрожжи – 25 г
♦ Масло сливочное – 200 г
♦ Сахар, соль

Слегка подогреть 2 стакана молока и растворить в нем дрожжи. Затем всыпать всю просеянную пшеничную муку и замесить тесто. Кастрюлю накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа.

Пшено перебрать, промыть, перетирая руками, залить 4 стаканами молока, сварить кашу. Кашу остудить, добавить желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить тесто с кашей, перемешать и поставить для брожения в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, добавить к нему взбитые яичные белки, осторожно перемешать и дать постоять 20 минут. Выпекать с обеих сторон на горячей сковороде.

Блины кукурузные

♦ Мука кукурузная – 1 стакан
♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Молоко – 2 стакана
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Сливки – 1 стакан
♦ Дрожжи – 25 г
♦ Соль, сахар по вкусу

Слегка подогреть молоко и растворить в нем дрожжи. Затем всыпать всю просеянную пшеничную и кукурузную муку и хорошо

размешать.

Кастрюлю накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа. Затем добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и снова поставить подходить. Взбитые в крепкую пену белки смешать со взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15–20 минут. После этого можно выпекать блины.

Блины рисовые

- ♦ Мука пшеничная – 3 столовые ложки
- ♦ Молоко – 4 стакана
- ♦ Дрожжи – 50 г
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Сахар – 3 столовые ложки
- ♦ Масло сливочное – 4 столовые ложки
- ♦ Мука рисовая – 2 стакана
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Сыр твердый – 200 г
- ♦ Соль

Слегка подогреть 2 стакана молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто.

Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить опару в теплое место на 1,5 часа. Когда опара поднимется и начнет слегка опадать, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти.

Духовку и сковороду хорошо разогреть. Выливать тесто тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и выпекать блины, не переворачивая, в духовке. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом, еще раз посыпать тертым сыром. Таким же способом испечь остальные блины, сложить их стопкой. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.

Блины сборные

- ♦ Мука пшеничная – 2 стакана,
- ♦ Мука гречневая – 2 стакана
- ♦ Крупа манная – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 4 шт.

♦ Дрожжи – 30 г
♦ Молоко – 7 стаканов
♦ Сахар – 2 столовые ложки
♦ Корица – на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

В кастрюлю всыпать 1,5 стакана пшеничной и 2 стакана гречневой муки, залить все 2 стаканами горячего молока и хорошо размешать. Тесто остудить до комнатной температуры, влить в него разведенные в слегка подогретом молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте на 1–1,5 часа.

Сварить на молоке жидкую манную кашу (следить, чтобы не образовалось комков). В подошедшую опару добавить растертые с сахаром и солью желтки, манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в крутую пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

Блины морковные

♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Мука гречневая – 1 стакан
♦ Морковь – 5 шт.
♦ Молоко – 3 стакана
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Дрожжи – 50 г
♦ Сахар – 1 столовая ложка
♦ Соль

Слегка подогреть 2 стакана молока, растворить в нем дрожжи, добавить пшеничную муку, перемешать, поставить в теплое место и дать подойти.

Очищенную морковь сварить в подсоленной воде, остудить ее и протереть сквозь сито. Морковное пюре выложить в подошедшую опару, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, гречневую муку, молоко и хорошо перемешать. Взбить яичные белки, осторожно ввести в тесто и дать ему снова подойти. Выпекать блины с двух сторон.

Блины из тыквы

♦ Тыква – 1 кг
♦ Молоко – 1 л
♦ Дрожжи – 15 г
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Мука пшеничная – 2–2,5 стакана

♦ Масло топленое – 1 столовая ложка
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Соль по вкусу

Тыкву очистить, нарезать ломтями, сварить до мягкости, протереть, влить молоко и прогреть, добавить разведенные в молоке дрожжи, яйца и муку. Все хорошо выбить, поставить на 2 часа в теплое место. Затем добавить масло, сахар, соль, все перемешать и опять поставить в теплое место. Когда тесто хорошо поднимется, выпекать блины.

Блины картофельные

♦ Картофель – 8 шт.
♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Дрожжи – 40 г
♦ Молоко – 4 стакана
♦ Сливки – 0,5 стакана
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Соль

Влить в кастрюлю 2 стакана слегка подогретого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить опару в теплое место на 1,5 часа.

Картофель очистить, отварить, протереть сквозь сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо перемешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать с двух сторон.

Блины «Белорусские»

♦ Картофель – 10 шт.
♦ Мука пшеничная – 1,5 стакана
♦ Молоко кислое – 1 стакан
♦ Дрожжи – 20 г
♦ Соль – 1 столовая ложка

Дрожжи растворить в слегка подогретом молоке, добавить муку и замесить тесто. Опару поставить в теплое место на 5 часов для брожения.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, посолить и перемешать с опарой, дать подойти и выпекать блины.

Блинчатый пирог

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ яйца – 3 шт.
♦ масло топленое – 1 столовая ложка
♦ молоко – 500 мл
♦ сахар – 2 столовые ложки
♦ масло для смазывания – 5 г
♦ соль

Начинка:

♦ яблоки – 1 кг
♦ сахар – 1,5 стакана
♦ сметана – 100 г
♦ яйца – 2 шт.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешивая, влить растопленное масло, все это вылить в муку, постоянно помешивая, чтобы не было комков. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки. Испечь блины, положить их в кастрюлю, смазывая каждый блин маслом, перекладывая мелко нарезанными яблоками и пересыпая сахаром.

Смешать яйца с сахаром и сметаной, залить сверху блинчики и поставить в духовку.

Пасха христианская

Малиновый колокольный звон, сопровождаемый веселым гомоном птиц, яркие краски пасхальных яиц, аромат свежеиспеченных куличей с символическими надписями, первая зелень пробудившейся от зимнего сна природы, возгласы «Христос воскресе!» – с этим у многих людей ассоциируется самый главный православный праздник – Святая Пасха.

По традиции Пасха отмечается в воскресный день, следующий за первым полнолунием, наступающим после весеннего равноденствия.

Пасха – Святое Христово Воскресение – центральное событие в духовной жизни христиан, отмечаемое с огромным благоговением, торжеством и радостью.

В X веке вместе с христианством на Русь из Византии пришла и традиция отмечать Пасху. Обычай приветствовать друг друга словами «Христос воскресе!» и отвечать на приветствие «Воистину воскресе!» – очень древний. Этим пасхальным приветствием соединено и троекратное лобзание. По православной традиции, христосоваться должны женщина с женщиной, мужчина с мужчиной. Это идущий еще с апостольских времен знак примирения и любви.

Праздник Пасхи связан с евангельскими событиями: «На третий день после распятия Христа рано утром в саду, где находился Гроб Господень, сделалось землетрясение: Господь Иисус Христос воскрес из мертвых. С неба сошел ангел в белом одеянии. Он отвалил камень от двери гроба и сел на него. Воины, стоявшие на страже, упали на землю, а потом разбежались. Когда рассвело, благочестивые женщины, которые были среди учеников Христа, пошли ко гробу с благовонной смирной, чтобы помазать ею, по иудейской традиции, тело Иисусово. Подойдя ко гробу, они увидели ангела, который сказал им: «Что вы ищете живого с мертвыми♦ Его здесь нет, Он воскрес. Вот место, где Он был положен». Женщины вернулись в город и рассказали апостолам то, что видели». После этого воскресший Христос являлся к ученикам и наставлял их вплоть до дня Вознесения, который приходится на сороковой день после Пасхи».

Пасха – это исход человеческой, земной жизни через воскрешение Христа из мертвых к жизни вечной. Богослужение этого праздника отличается особой торжественностью и красочностью. Церковная пасхальная служба начинается за полчаса до полуночи. В полночь наступает Пасха. Священники снимают темные постные облачения и выходят в красных

пасхальных. Совершается крестный ход с зажженными свечами и песнопениями вокруг храма. После этого в церкви начинается праздничная служба. Все поздравляют друг друга словами: «Христос воскресе!» и отвечают: «Воистину воскресе!».

Одежда, которую надевают христиане на праздничную службу, должна быть красивой, нарядной, но никаких мини-юбок, брюк, декольте, яркого макияжа и вычурных причесок. Женщинам следует находиться в храме с покрытой головой.

Наступает Светлая седмица, все дни которой приравниваются к воскресным. В течение всей недели на Руси звучал (и сейчас эта традиция поддерживается действующими православными церквями) колокольный звон. Любой прихожанин мог подняться на колокольню и звонить в колокола.

К празднику Пасхи было приурочено много добрых обычаев и поверий. Люди покупали у птицеловов птиц, чтобы отпустить их на волю. В России было принято собирать деньги для выкупа в этот день должников из тюрьмы. В Пасху господствовало всеобщее веселье, катали яйца по земле и по специальному желобу. Особенно распространенной была игра в битки, не утратившая, кстати, популярности и в наше время: два пасхальных крашеных яйца ударяли «носиками», и чье оставалось целым, тот в награду получал яйцо проигравшего.

Вся неделя, предшествующая Пасхе, называется Великой, или Страстной. Ее самые значительные дни: Великий (Чистый) четверг – духовное очищение, принятие таинства, Страстная пятница – страдания Иисуса Христа, Великая суббота – день печали, наконец Светлое Христово Воскресение.

С Чистого четверга начиналась подготовка к празднованию Пасхи: убирали, мыли и чистили жилище, красили и расписывали яйца, готовили пасху, пекли куличи, бабы и пасхальные пряники, а также готовили так называемую четверговую соль.

Долгие покаянные дни Великого поста с наступлением Пасхи остались позади, поэтому праздничный пасхальный стол изобилен и разнообразен. Богатый пасхальный стол – символ Небесной радости. Сам Господь сравнивал Царство Божие с пиром. Чтобы еще больше подчеркнуть символическое значение пасхальной трапезы, христиане традиционно готовят особые кушанья: куличи, бабы, пасхи, красят яйца. Ставят их на праздничный стол только после освящения в церкви. Ритуальным вином в Пасху считают кагор, хотя чаще всего им не ограничиваются.

На настоящем пасхальном столе обязательно должен быть барашек – из теста, сахара или сливочного масла. Это символ, напоминающий о жертвенной гибели Иисуса Христа во

искупление грехов всего человечества.

Воскресный пасхальный обед начинают с того, что съедают яйцо, кусочек пасхи и кусочек кулича. Затем – первое блюдо – наваристые щи, уха (прежде принято было готовить лапшу на гусином или курином бульоне). Популярны на праздничной трапезе жареный поросенок или запеченная целиком рыба.

Ритуальные блюда к пасхальному столу

Пасхальный барашек

- Мука пшеничная – 370 г
- Масло сливочное – 250 г
- Сахар – 275 г
- Яйца – 3 шт.
- Порошок какао – 3 столовые ложки
- Миндаль молотый – 250 г

Из муки, 125 г сахара, сливочного масла и 2 яичных желтков замесить тесто, разделить его на две части и в одну часть добавить 2 столовые ложки какао. Тесто завернуть в фольгу и положить на 30 минут в холодильник. Затем тесто вынуть, раскатать каждую часть в виде прямоугольника 30 х 25 см на посыпанном мукой столе и вырезать по шаблону барашков.

Взбить 3 яичных белка, постепенно всыпая оставшийся сахар, и осторожно добавить молотый миндаль. Массу разделить пополам и в одну часть добавить оставшееся какао. С помощью кондитерского мешочка нанести получившийся крем на фигурки барашков.

Готовые изделия выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200 ˚С в течение 5 минут. Затем снизить температуру до 160 ˚С и выпекать еще 10–15 минут.

Пасхальный ягненок

- Желтки яичные – 3 шт.
- Морковь – 100 г
- Сахар – 125 г
- Цедра лимона (тертая) – 1 чайная ложка
- Сок лимонный – 2 столовые ложки
- Миндаль молотый – 125 г
- Мука пшеничная – 100 г
- Разрыхлитель – 2 чайные ложки
- Белки яичные – 2 шт.
- Щепотка соли
- Семечки тыквенные (рубленые) – 50 г
- Глазурь белая – 50 г

Морковь натереть на мелкой терке. Желтки и сахар тщательно перемешать до образования однородной массы, добавить цедру и сок лимона. Смешать миндаль, муку,

разрыхлитель и перемешать с желтками. Взбить белки с солью. Добавить их в тесто вместе с морковью и тыквенными семечками. Смазать специальную форму в виде ягненка жиром и посыпать мукой. Выложить туда тесто. Выпекать в духовке 40 минут при 175 °С. Дать пирогу остыть в форме. Осторожно вынуть и охладить. Покрыть глазурью и сделать глаза из тыквенных семечек.

Общие правила выпечки кулича

Пасхальный кулич – самый древний из пасхальной обрядовой еды. В память о том, что Иисус Христос, приходя к ученикам после Воскресения, Сам вкушал с ними пищу, апостолы во время трапезы не садились на среднее место за столом, оставляя перед ним часть хлеба, как будто Спаситель невидимо присутствовал среди них.

Приготовление кулича требовало от хозяйки полной отдачи и недюжинного умения. Обычно для куличей месили большое количество теста, так как при большом объеме оно лучше бродило. В тесто для куличей кладут много яиц, сливочного масла и сахара. Оно получается очень сдобным, поэтому готовые куличи долго не черствеют.

Для выпечки по всем правилам нужны специальные высокие цилиндрические формы из толстой жести. Готовые куличи украшают глазурью, символическими надписями, орехами, цукатами.

Глазурь белая с маслом

- ♦ Пудры сахарная – 180 г
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Белок яичный – 1 шт.
- ♦ Ванилин

Сахарную пудру взбить с белком и ванилином до образования густой пышной массы. Масло растереть добела и смешать со взбитой массой.

Глазурь белковая

- ♦ Сахар – 230 г
- ♦ Белки яичные – 2 шт.
- ♦ Краситель пищевой

Вскипятить стакан воды, добавить сахар и варить сироп 10 минут. Белки взбить в густую пену, прибавляя к ней тонкой

струйкой сироп, охладить, влить пищевой краситель. Нагрев глазурь до 60 °С, покрыть ею изделия, после чего подсушить их в слегка нагретой духовке.

Глазурь из сахарной пудры

- ♦ Пудра сахарная – 180 г
- ♦ Белки яичные – 2 шт.
- ♦ Краситель пищевой
- ♦ Ароматические вещества (ваниль, ром, эссенции)

Сахарную пудру размешать с 3 столовыми ложками воды и варить в течение 2–3 минут, затем добавить ароматические вещества и пищевой краситель. Сахарную пудру можно растереть с яичными белками и не варить.

Глазурь из шоколада

- ♦ Пудра сахарная – 180 г
- ♦ Шоколад – 40 г или порошок какао – 25 г

Сахарную пудру развести 3 столовыми ложками воды и варить 5 минут, затем добавить тертый шоколад или какао и растереть до образования однородной массы.

Кофейная глазурь

- ♦ Сахар – 300 г
- ♦ Кофе черный крепкий – 100 мл

Сахар залить крепким кофе и на умеренном огне варить до готовности (готовая глазурь образует пузырьки, если в нее обмакнуть проволочное кольцо и подуть в него). Во время варки сахарную пену нужно снимать деревянной ложкой. Горячий кофейный сироп вылить на поднос и перемешивать ножом до твердого состояния. Остывшую затвердевшую массу влажными руками вымесить, поместить в посуду и растопить над паром.

При выпечке куличей необходимо соблюдать ряд условий.

• Тесто для кулича не должно быть жидким (куличи расплывутся и будут плоскими) и не должно быть густым (куличи будут слишком тяжелыми и быстро зачерствеют).

• Тесто должно быть такой плотности, чтобы его можно было разрезать ножом и оно к нему не прилипло, а при делении на части не надо было бы подсыпать муки.

• Тесто для кулича месят как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук и от стола.

• Тесто должно подходить 3 раза: первый раз подходит опара,

второй раз – когда добавлены все продукты, а третий – когда тесто уложено в формы.

• Тесто для кулича не любит сквозняков, а любит тепло, поэтому куличи должны подходить в теплом месте при температуре 30–45 ˚С

• Форму для выпечки куличей заполняют лишь наполовину, дают подняться до $^3/_4$ высоты формы, затем ставят в духовку.

• Готовый к выпечке кулич смазывают яйцом, взбитым с 1 столовой ложкой воды, и маслом, посыпают орешками, крупным сахаром, сухарями, цукатами.

• Чтобы кулич поднялся ровно, перед выпеканием в его середину втыкают деревянную палочку. Через определенное время палочку вынимают. Если она сухая, то кулич готов.

• Выпекают кулич в увлажненной духовке (для этого вниз ставят емкость с водой) при температуре 200–220 ˚С

• Кулич массой меньше 1 кг выпекают 30 минут, массой 1 кг – 45 минут, массой 1,5 кг – 1 час, массой 2 кг – 1,5 часа. ˆ Если кулич начинает сверху подгорать, его прикрывают сухой бумагой.

• Готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет.

Кулич по старинному рецепту

♦ Мука пшеничная – 1 кг
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Сахар – 200 г
♦ Изюм – 100 г
♦ Молоко – 400 мл
♦ Дрожжи – 50 г
♦ Соль

Для украшения:

♦ яйцо – 1 шт.
♦ орехи толченые любые
♦ миндаль

Дрожжи растворить в слегка подогретом молоке, добавить половину муки, замесить тесто и оставить для брожения в тепле на 2–3 часа. Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, сахар, промытый изюм, соль и все тщательно вымесить.

Смазанную форму наполнить тестом на $^3/4$ высоты, поверхность смазать яйцом и посыпать толчеными орехами, миндалем.

Пасхальный кулич

♦ Молоко – 300 мл
♦ Дрожжи – 25 г
♦ Мука пшеничная – 3,5 стакана + 8 стаканов
♦ Соль – 1 чайная ложка
♦ Масло сливочное – 400 г
♦ Сахар – 2 стакана
♦ Яйца – 5 шт. *Глазурь:*
♦ пудра сахарная – 1 стакан
♦ белки яичные – 2 шт.

С вечера поставить опару из 3,5 стакана муки, слегка подогретого молока и дрожжей. На другой день все тщательно вымесить и добавить соль, масло, сахар, желтки. Вымесить до однородной массы, соединить со взбитыми в пену белками, мукой (8 стаканов) и дать подняться. Затем выложить тесто в смазанную жиром форму, дать еще раз подойти. Когда кулич подойдет, смазать его яйцом и испечь в духовке, охладить, вынуть и смазать сахарной глазурью.

Глазурь: охлажденные белки взбить до получения крутой пены, затем, не переставая взбивать, небольшими порциями добавлять сахарную пудру до образования равномерной снежно-белой тягучей массы.

* * *

♦ Мука пшеничная – 12 стаканов
♦ Молоко – 3 стакана
♦ Дрожжи – 50 г
♦ Яйца – 7 шт.
♦ Сахар – 2 стакана
♦ Соль – 1 чайная ложка
♦ Масло топленое – 0,5 стакана
♦ Изюм – 1,5 стакана
♦ Ванилин – 1 пакетик
♦ Кардамон – 10 орешков или розовое масло – 2 капли

Тесто готовят с вечера. Молоко слегка подогреть, развести в нем дрожжи, добавить половину муки, замесить опару и поставить ее в теплое место.

5 желтков растереть с сахаром, солью, ванилином, кардамоном или розовым маслом.

Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить еще 2 яйца, влить чуть разогретое топленое масло, всыпать оставшуюся муку, но чтобы тесто было не очень густое.

Массу выложить на стол, хорошенько выбить, всыпать в нее

тщательно промытый изюм и дать тесту до утра подойти. Утром еще немного побить и дать полежать. Затем наполнить формы до половины этим тестом, дать ему подняться до $^3/_4$ высоты формы и поставить для выпечки в духовку.

* * *

- ♦ Мука пшеничная – 3 кг
- ♦ Масло домашнее – 800 г
- ♦ Сахар – 1 кг
- ♦ Желтки от домашних желтых яиц – 20 шт.
- ♦ Молоко – 1,5 л
- ♦ Дрожжи свежие – 120 г
- ♦ Изюм – 200 г
- ♦ Коньяк – 50 мл
- ♦ Крупа манная – 2 столовые ложки
- ♦ Ванилин
- ♦ Цедра

Дрожжи развести в 1 стакане слегка подогретой воды, вылить в миску, добавить 1–2 столовые ложки муки и поставить в теплое место на 20 минут. В таз просеять муку. Желтки растереть с сахаром, влить коньяк, молоко, подошедшие дрожжи, всыпать ванилин по вкусу и тщательно перемешать. Затем полученную массу вылить в муку и месить 15 минут. После этого небольшими порциями влить растопленное масло, немытый изюм, измельченную цедру. Тесто месить не менее 40 минут (готовность определяется так: если тесто «пищит» и изюм выскакивает из него, то оно готово).

Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Когда оно подойдет, выкладывать его в форму, смазанную маслом и обсыпанную манкой, на $^2/_3$ высоты. Кулич выпекать в духовке до готовности.

Кулич по-польски

- ♦ Мука пшеничная – 1,5 кг
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Дрожжи – 50 г
- ♦ Яйца – 10 шт.
- ♦ Сахар – 800 г

Горячее молоко, горячие сливки и половину муки тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока.

Дрожжи развести в небольшом количестве молока, вылить их в тесто, добавить 2 яйца, перемешать и поставить получившееся тесто в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить оставшиеся желтки, растертые добела с 400 г сахара, и белки, взбитые с другой половиной сахара в густую пену. Массу осторожно перемешать сверху вниз, добавив оставшуюся муку и дать тесту подняться еще раз. Затем тесто тщательно выбить, положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дать тесту еще раз подняться и выпекать кулич в духовке до готовности при температуре 180 °С

Кулич миндальный

- ♦ Мука пшеничная – 1 кг
- ♦ Молоко – 500 г
- ♦ Дрожжи – 50 г
- ♦ Яйца – 5 шт.
- ♦ Сахар – 200 г
- ♦ Масло сливочное – 300 г
- ♦ Миндаль очищенный – 200 г
- ♦ Лимон – 1 шт.
- ♦ Изюм – 1 стакан
- ♦ Соль

Молоко вскипятить и остудить до температуры парного молока. В 1 стакане молока развести дрожжи, добавить 1 столовую ложку сахара и дать им подняться шапкой. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить растертые с сахаром желтки, растопленное сливочное масло, натертую цедру лимона, часть измельченного миндаля, изюм, соль. Все тщательно перемешать.

Оставшиеся белки яиц взбить в крутую пену и добавить в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз.

Форму для выпечки смазать маслом, обсыпать мукой, выложить в нее тесто и дать подойти. Затем смазать верх кулича желтком, посыпать оставшимся миндалем и выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности.

Шоколадный кулич

- ♦ Мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ Дрожжи свежие – 60 г
- ♦ Молоко – 0,5 стакана

♦ Яйца – 16 шт.
♦ Сахар – 2 стакана
♦ Миндаль очищенный и натертый – 3 столовые ложки
♦ Шоколад – 50 г
♦ Ром или коньяк – 150 г
♦ Сухари ржаные – 0,5 стакана
♦ Цукаты апельсиновые (мелко нарезанные) – 0,5 стакана
♦ Корица молотая – 1 чайная ложка
♦ Гвоздика молотая – 1 чайная ложка
♦ Лимон – 1 шт. *Шоколадная глазурь:*
♦ пудра сахарная – 1,5 стакана
♦ порошок какао – 1 столовая ложка
♦ масло сливочное – 50 г

Дрожжи растворить в слегка подогретом молоке, добавить 1,5 стакана муки, замесить тесто и поставить в теплое место для брожения на 2–3 часа. За это время поднявшееся тесто обмять 2–3 раза. Когда тесто подойдет и начнет слегка опадать, вымесить его лопаткой, положить 16 желтков, растертых добела с сахаром, миндаль, натертый шоколад, влить ром или коньяк, добавить ржаные сухари, цукаты, корицу, гвоздику, выжатый сок лимона. Все тщательно взбить и дать подняться. Затем опять взбить, добавить 12 взбитых белков, оставшуюся просеянную муку, чтобы тесто было не очень жидким.

Дно формы для кулича покрыть бумажным кружком, стенки смазать маслом и посыпать сухарями. Тесто перелить в форму и сразу же поставить в разогретую до 150 °С духовку на 1,5 часа. Готовность кулича узнают, воткнув в него тонкую палочку: если вынутая палочка сухая, то кулич готов, если на ней будет тесто – кулич еще сырой.

Готовый кулич вынуть из духовки, когда остынет, покрыть шоколадной глазурью.

Шоколадная глазурь: сахарную пудру растереть с какао, добавить немного воды, тщательно перемешать до консистенции густой сметаны, нагреть на слабом огне при постоянном помешивании и прокипятить в течение 5 минут. Затем добавить сливочное масло. Все хорошо перемешать до полного растворения масла и остудить.

* * *

♦ Мука пшеничная – 400 г
♦ Дрожжи свежие – 50 г
♦ Молоко – 1,5 стакана

- ♦ Яйца – 15 шт.
- ♦ Сахар – 500 г
- ♦ Порошок какао – 100 г
- ♦ Ром – 2 рюмки
- ♦ Вино красное – 0,5 стакана
- ♦ Сухари ржаные – 100 г
- ♦ Цукаты апельсиновые – 100 г
- ♦ Корица молотая – 1 /4 чайной ложки
- ♦ Гвоздика молотая – 1/4 чайной ложки
- ♦ Кардамон – 1/4 чайной ложки
- ♦ Соль

Дрожжи растворить в небольшом количестве слегка подогретого молока, смешать с мукой и поставить для брожения в теплое место. Затем добавить в тесто желтки яиц, растертые с сахаром добела, какао, ром, красное вино, ржаные молотые сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и все пряности. Массу перемешать и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в густую пену белки, соль и перемешать еще раз. Затем выложить тесто в форму, смазанную маслом на половину ее высоты, и дать слегка подойти. После этого выпекать кулич в духовке при температуре 180 °С до готовности.

Кулич заварной

- ♦ Мука пшеничная – 12 стаканов
- ♦ Масло сливочное (растопленное) – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сахар – 0,5 стакана
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Дрожжи – 50 г
- ♦ Чай крепкий – 2 стакана
- ♦ Изюм – 0,5 стакана
- ♦ Соль – 2 чайные ложки

Тесто замешивается накануне, в 8 часов вечера. Дрожжи развести в половине стакана слегка подогретой воды и дать им подняться. Заварить полстакана муки половиной стакана кипящего молока и хорошенько размешать.

Когда дрожжи подойдут, смешать их с тестом, добавить остывшее кипяченое молоко, соль, яйца, подсыпать немного муки, чтобы получилось густое тесто, размешать его до гладкости и поставить до утра в теплое место для брожения.

В 7 часов утра следующего дня влить в тесто подогретое, но не горячее распущенное масло и влить понемногу крепкий чай с

размешанным сахаром. Затем всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. После этого вывалить тесто на стол и бить его до тех пор, пока в нем не появятся пузыри. Только после этого выложить тесто в обмазанную маслом посуду и оставить для подъема. Затем опять выложить тесто на доску, вмесить в него тщательно промытый изюм, еще немного побить и дать подойти в той же посуде еще 30 минут. Теперь тесто можно разложить в обмазанные маслом формы, дать тесту подойти, смазать сверху яйцом и выпекать в духовке до готовности.

Пасхальный кулич (заварной)

- ♦ Мука пшеничная – 1,5 кг
- ♦ Масло сливочное – % стакана
- ♦ Молоко – 1,5 стакана
- ♦ Яйца – 10 шт.
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Дрожжи – 70 г
- ♦ Изюм – 150 г
- ♦ Цукаты – 100 г
- ♦ Кардамон – 6 зерен
- ♦ Соль – $^1/_4$ чайной ложки
- ♦ Цедра апельсиновая
- ♦ Ваниль

1 стакан муки заварить 1 стаканом кипящего молока и размешать до гладкости. Дрожжи развести в половине стакана слегка подогретого молока, дать постоять 15 минут и, когда оно остынет, соединить с тестом. Затем хорошо размешать и поставить в теплое место на 1 час.

Желтки соединить с солью и половиной стакана сахара, тщательно растереть и добавить к тесту. После этого тесто вновь вымесить и поставить в теплое место. Затем влить растопленное сливочное масло, добавить пряности, цедру, изюм, цукаты, размешать и добавить остальную муку.

Тесто вымесить, переложить в смазанную жиром форму, дать подойти и выпекать в духовке до готовности. Украсить кулич по своему желанию.

Кулич на желтках

- ♦ Мука пшеничная – 7 стаканов
- ♦ Молоко – 2 стакана
- ♦ Масло сливочное – 1 стакан
- ♦ Желтки яичные – 7 шт.
- ♦ Сахар – 0,5 стакана
- ♦ Соль – 1 чайная ложка

♦ Дрожжи – 70 г
♦ Коньяк – 1 столовая ложка
♦ Ванилин (порошок) – $^1/_2$ пакетика

Из половины муки, слегка подогретого молока и дрожжей приготовить опару и поставить ее в теплое место для брожения. Желтки растереть с сахаром и влить в готовую опару, после чего положить оставшуюся муку, масло, коньяк, соль, ванилин. Тесто тщательно вымесить и поставить в теплое место на 2 часа. За это время тесто нужно обмять 2 раза, а после третьего подъема выложить на стол и поделить на куски для куличей, которые уложить в формы, застланные промасленной бумагой.

Тесто должно занимать третью часть формы. Форму с тестом поставить в теплое место для подъема на 60–80 минут, а затем выпекать куличи в духовке при температуре 210 °С. Остывшие изделия украсить по желанию.

Кулич кондитерский

♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Сахар – 150 г
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Вода – 150 мл
♦ Дрожжи – 25 г
♦ Соль

В слегка подогретой воде развести дрожжи, добавить половину нормы муки и замесить опару. Поставить ее для брожения в теплое место на 2 часа. Опара будет готова, когда она начнет слегка оседать. Яйца, соль, сахар смешать и нагреть до 35 °С. Яичную смесь положить в готовую опару, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем добавить размягченное сливочное масло, все тщательно вымесить и поставить на 50 минут в теплое место. После этого положить его в смазанные жиром формы на $^3/_4$ высоты и оставить для расстойки на 30 минут. Сверху куличи смазать яйцом и сделать проколы на 2–3 см. Затем выпекать куличи в духовке при температуре 200 °С в течение 35 минут.

Кулич «По рецепту бабушки»

♦ Мука пшеничная – 6 стаканов
♦ Яйца – 6 шт.
♦ Молоко – 500 мл
♦ Сахар – 1,5 стакана

♦ Маргарин – 300 г
♦ Изюм
♦ Ванилин

Слегка подогретое молоко вылить в большую миску и соединить с половиной муки, замесить опару и поставить в теплое место на 1,5–2 часа.

6 желтков растереть с сахаром добела, добавить ванилин, перемешать и выложить в подошедшее тесто. Затем растопить маргарин и половину его вылить в тесто. После этого добавить взбитые белки и остальную муку. Все тщательно вымесить, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить его в миску и снова поставить в теплое место на 1,5–2 часа.

Изюм промыть в теплой воде, залить кипятком и дать немного постоять. Затем вытереть его полотенцем, обвалять в муке и вмесить его в тесто.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее на $^3/_4$ высоты тесто и дать немного постоять. Выпекать в духовке при температуре 150 °С в течение 1,5 часа.

Кулич морковный

♦ Мука пшеничная – 1 кг
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Сахар – 200 г
♦ Молоко – 2 стакана
♦ Морковь – 300 г
♦ Дрожжи – 25 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Соль

Морковь очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до половины объема, занимаемого морковью), отварить под крышкой до готовности, протереть сквозь сито, охладить, добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в небольшом количестве подогретой воды дрожжи, соль, сахар. Замесить тесто, дать ему подняться и заполнить наполовину смазанные маслом формы для выпечки. После того как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, выпекать кулич в духовке до готовности.

Кулич шафранный

♦ Мука пшеничная – 2 кг
♦ Молоко – 5 стаканов
♦ Дрожжи – 0,5 стакана

♦ Яйца – 15 шт.
♦ Масло сливочное или маргарин – 40 г
♦ Сахар – 700 г
♦ Соль – 1 чайная ложка
♦ Шафран – 0,5 чайной ложки
♦ Масло лимонное – 10 капель
♦ Миндаль рубленый – 1 стакан
♦ Изюм – 1 стакан

В слегка подогретом молоке развести дрожжи, положить муку, тщательно вымесить и поставить в теплое место. В поднявшееся тесто положить 10 желтков, 5 яиц, растопленное масло, сахар, соль, шафран, лимонное масло, изюм, миндаль, вымесить и дать подняться еще раз. Затем разложить тесто в формы, густо смазанные маслом. Дать подойти и выпекать в духовке до готовности.

Кулич «Царский»

♦ Мука пшеничная – 1200 г
♦ Дрожжи – 50 г
♦ Сливки – 3 стакана
♦ Масло сливочное – 200 г
♦ Сахар – 200 г
♦ Желтки яичные -15 шт.
♦ Кардамон толченый – 10 зерен
♦ Орех мускатный толченый – 1 шт.
♦ Миндаль (шинкованный) – 50 г
♦ Цукаты – 100 г
♦ Изюм – 100 г
♦ Сухари толченые – 1 столовая ложка

Дрожжи развести в 1 стакане слегка подогретых сливок, добавить половину муки, замесить опару и поставить ее в теплое место. Когда опара поднимется, ввести в нее растертые со сливочным маслом и сахаром яичные желтки, добавить оставшуюся муку, 2 стакана сливок, толченый кардамон, толченый мускатный орех, шинкованный миндаль, мелко нарезанные цукаты, промытый и высушенный изюм. Тесто вымесить, выбить и оставить для брожения на 2 часа. Потом снова вымесить тесто, разложить его в смазанные маслом формы на $^2/_3$ высоты, дать подняться и выпекать в духовке до готовности при умеренном нагреве.

Общие правила выпечки бабы

Пасхальная баба – традиционное сдобное славянское лакомство с большим содержанием яиц. В старину на Пасху бабы, как и куличи, пекли практически в каждом доме. Изготовление этих изделий достаточно трудоемко, но при точном соблюдении всех указаний рецепта выпечка получается воздушной, легкой и с потрясающе нежным вкусом. Не случайно в кулинарном мире бабы снискали себе заслуженную славу и ласковые имена: тюлевая, кружевная, нежная, атласная, муслиновая, пуховая. Секреты столь необычной легкости теста – в особенностях его приготовления, прежде всего в чрезвычайно интенсивном взбивании яиц (белки и желтки взбивают отдельно) и использовании дрожжей. Чтобы сохранить пористость при расстойке (выдержке) теста, необходимо поставить его в теплое место, аккуратно с ним обращаться, избегать сквозняков, чтобы баба не «простудилась». Разложенное в формы тесто нельзя передвигать, надо всячески избегать резких движений, иначе тесто легко и безвозвратно осядет. Эти же требования следует учитывать и строго соблюдать и при выпечке. Желательно помнить, что формы для баб должны быть тщательно и обильно смазаны размягченным сливочным маслом и подпылены мукой. Заполнять формы тестом надо только до половины или чуть меньше, так как тесто при расстойке увеличивается более чем в 2 раза. Духовка для выпечки должна иметь температуру 180 ˚С.

Баба тюлевая

- ♦ Мука пшеничная – 4 стакана
- ♦ Дрожжи – 70 г
- ♦ Яйца – 25 шт.
- ♦ Сахар – 3 стакана
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Настойка шафрановая – 2 столовые ложки
- ♦ Соль

Отделить белки от желтков. Желтки взбить в густую пену, добавить муку. Растворенные в теплом молоке дрожжи, сахар, соль и шафрановую настойку тщательно смешать и взбивать около 2 часов. Тесто вылить в форму для выпекания, обильно смазанную маслом и посыпанную мукой, и очень осторожно поставить в теплое место без сквозняков для расстойки. Тесто при брожении увеличивается в объеме в два раза. Поэтому форму нужно заполнять лишь до половины высоты. Когда тесто поднимется до краев, осторожно, без тряски, поставить форму в духовку и выпекать при температуре 180 ˚С до готовности. При более высокой температуре баба может очень быстро подгореть, а

внутри окажется сырой.

Испеченную бабу в форме положить вверх дном на мягкую поверхность, застеленную пергаментом. Извлекают ее из формы только тогда, когда она полностью остынет.

Баба нежная

- ♦ Мука пшеничная – 100 г
- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Желтки яичные – 3 шт.
- ♦ Пудра сахарная – 100 г
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Цедра лимонная половины лимона, измельченная
- ♦ Ванильный сахар

Сначала взбить яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в духовку, нагретую до температуры 180 ˚С.

Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба кружевная

- ♦ Мука пшеничная – 500 г
- ♦ Дрожжи – 50 г
- ♦ Яйца – 10 шт.
- ♦ Сахар – 500 г
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Соль по вкусу

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать не менее часа, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 ˚С до готовности. Из формы вынимать только тогда, когда баба полностью остынет.

Баба ромовая

♦ Тесто:
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Сахар – 150 г
♦ Мука пшеничная – 150 г
Пропитка:
♦ сок вишневый – 1 стакан
♦ ром – 2 столовые ложки
Соус:
♦ ром – 3–4 столовые ложки
♦ желтки яичные – 2 шт.
♦ сливки – 200 мл
♦ крахмал – 1 столовая ложка

Яйца с сахаром взбить в миксере до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 °С до образования золотистой корочки.

Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения. При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Баба муслиновая

♦ Желтки яичные – 24 шт.
♦ Сахар – 300 г
♦ Мука пшеничная – 250 г
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Ваниль – 1 столовая ложка *Опара:*
♦ дрожжи – 60 г
♦ молоко – 0,5 стакана
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ сахар – 1 чайная ложка

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и добавить сахар. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки веничком до тех пор, пока они, соединившись с сахаром, не побелеют и не загустеют.

После этого добавить дрожжи (дрожжи развести в теплом молоке, всыпать 1 столовую ложку муки и 1 чайную ложку

сахара, размешать и подождать, пока опара подойдет; тогда соединить опару со взбитыми желтками), стертую в порошок ваниль и просеянную и слегка подогретую пшеничную муку. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него растопленное чуть теплое масло и снова взбивать полчаса.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое, переложить его в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. И только тогда, когда тесто подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку. Время выпечки при средней температуре – 60–70 минут.

Баба пуховая

- ♦ Мука пшеничная – 500 г
- ♦ Молоко – 250 мл
- ♦ Дрожжи – 70 г
- ♦ Желтки яичные – 10 шт.
- ♦ Пудра сахарная – 150 г
- ♦ Масло сливочное (растопленное) – 150 г
- ♦ Изюм – 20 г
- ♦ Ром – 1 рюмка
- ♦ Соль – 1 щепотка

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить. Потом положить дрожжи, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. Желтки и сахарную пудру взбить веничком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще такое же количество муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от стенок посуды и рук. После этого добавить растопленное масло, ром и соль. Снова тщательно вымесить тесто руками, в конце замеса всыпать изюм. Тесто выложить в смазанную маслом форму, прикрыть и, когда подойдет и заполнит форму, печь в хорошо нагретой духовке 50–55 минут. Горячую бабу вынуть из формы и обильно посыпать сахарной пудрой или же, когда остынет, покрыть белой глазурью.

Баба шафранная

- ♦ Мука пшеничная – 1 кг
- ♦ Молоко – 500 мл
- ♦ Дрожжи – 80 г
- ♦ Желтки яичные – 8 шт.
- ♦ Белки яичные – 4 шт.

- ♦ Сахар – 150 г
- ♦ Масло сливочное (растопленное) – 140 г
- ♦ Изюм – 100 г
- ♦ Спирт – 1 рюмка
- ♦ Шафран – 1 щепотка
- ♦ Цедра апельсиновая – 30 г
- ♦ Цедра лимонная 1 лимона, измельченная
- ♦ Соль – 1 чайная ложка
- ♦ Пудра сахарная

250 г муки развести теплым молоком и добавить дрожжи. Опарное тесто прикрыть салфеткой и поставить на час в теплое место, чтобы оно хорошо выросло. Взбить венчиком желтки, сахар, белки, цедру небольшого лимона, предварительно замоченную в рюмке спирта (на 3 часа) и щепотку шафрана (ополоснуть в сите!), положить эту массу в опару, добавить 750 г муки, соль и месить тесто руками 30 минут. После этого влить в него растопленное масло, всыпать изюм и тоненько нарезанную, сваренную в сахаре апельсиновую цедру. И снова месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и стенок посуды. Потом переложить его в смазанную маслом форму; когда тесто вырастет и заполнит форму, поставить ее в хорошо нагретую духовку. Выпекать бабу более 60 минут. Если тоненькая лучинка, воткнутая в тесто, будет чистой, баба готова. Теплую бабу посыпать сахарной пудрой или же покрыть глазурью.

Общие правила приготовления пасхи

Пасха – это особенное блюдо, которое готовится один раз в году. И, может быть, именно поэтому существует такое разнообразие рецептов пасхи. Основные продукты неизменные: творог со сливками или со сметаной, спрессованный в виде усеченной пирамиды, а вот другие компоненты зависят только от фантазии хозяйки и состояния ко шелька.

Пасху лучше всего начинать делать в Чистый четверг – тогда к воскресенью она успеет настояться.

Творог для пасхи должен быть лучшего качества – свежий, сухой, однородный. Его следует положить под гнет, чтобы удалить излишнюю сыворотку, затем дважды протереть сквозь сито, а уж потом из этой воздушной творожной массы готовить пасху. Нельзя пропускать творог для пасхи через мясорубку. Творог, протертый сквозь сито, – воздушный, а пропущенный через мясорубку, – мятый, вязкий. Для этого ритуального блюда сливки должны быть 30 %-ной жирности, а сливочное масло – мягкое и пластичное. Изюм для пасхи нужно перебрать, хорошо

промыть и просушить на полотенце. Желательно, чтобы он был без косточек. Цукаты нужно мелко нарезать, а лимонную цедру натереть на терке. Пряности (бадьян и кардамон) можно смолоть в кофемолке, а потом просеять сквозь сито.

Пасхи традиционно делают в виде четырехгранной усеченной пирамиды – олицетворение Гроба Господня. Для этого понадобится пасочница – деревянная разборная резная форма, состоящая из четырех дощечек. В двух из них имеются ушки, а в двух других – пазы для ушек. Для большей прочности в отверстия вставляют клинышки. На внутренней стороне дощечек вырезаны буквы ХВ (ХВ – Христос воскрес), а также изображения креста, копья, трости, проросших зерен и цветков – символов страдания и воскресения. Пасочницу собирают, переворачивают вершиной вниз, застилают влажной марлей и выкладывают в нее творожную массу. Сверху кладут дощечку с не очень тяжелым гнетом и ставят в холодное место на 12–24 часа, чтобы стекла сыворотка. Готовую пасху укладывают основанием на блюдо, аккуратно снимают форму и марлю, чтобы не повредить отпечатавшийся рисунок.

Пасха простая

- Творог – 1 кг
- Сливки – 1 стакан
- Яйца – 5 шт.
- Сахар – 200 г
- Масло сливочное – 200 г
- Ванилин, орех мускатный истолченный, изюм

Творог предварительно положить под гнет для удаления лишней влаги. Затем протереть его сквозь сито, добавить густые сливки, яичные желтки, добела растертые с сахаром, размягченное сливочное масло, мускатный орех, ванилин и промытый изюм без косточек. Все тщательно перемешать и уложить в пасочную форму. Сверху накрыть полотняной салфеткой, положить дощечку, а на нее – гнет. Форму выставить на холод.

Пасха розовая

- Творог – 800 г,
- Варенье – 200 г
- Сахар – 0,5 стакана
- Яйца – 3 шт.
- Масло сливочное – 100 г

♦ Сметана жирная -3 стакана

Творог предварительно положить под пресс, смешать его с ягодами из варенья (малинового, вишневого, абрикосового) без сиропа, прибавить сахар, размешать и протереть сквозь сито. Затем добавить сырые яйца, размягченное сливочное масло, сметану и все тщательно перемешать до однородной массы и переложить в пасочницу, выложенную марлей. Сверху положить дощечку и гнет. Форму выставить на холод.

Варенье придаст пасхе своеобразный вкус и аромат.

Пасха вареная

♦ Творог – 1200 г
♦ Сливки – 3 стакана
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Изюм – 100 г
♦ Сахар по вкусу

Творог протереть сквозь сито, добавить размягченное сливочное масло, растереть, влить сливки, вбить яйца и положить сахар. Массу перемешать, сложить в кастрюлю с толстым дном, поставить на плиту и при непрерывном помешивании довести до горячего состояния. Затем кастрюлю снять с огня и продолжать мешать, пока масса не остынет. После этого положить ее в деревянную форму, застланную марлей, положить сверху гнет и оставить на сутки в прохладном месте.

Пасха заварная

♦ Творог – 1 кг
♦ Масло сливочное – 200 г
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Сахар – 1,5 стакана
♦ Ванилин, орехи, изюм, цукаты по желанию

Отделить желтки от белков и растереть их добела с сахаром. Творог смешать с размягченным сливочным маслом, протереть сквозь сито, добавить растертые желтки, ванилин и тщательно перемешать. Массу положить в кастрюлю (не эмалированную), поставить на маленький огонь примерно на 5–7 минут и помешивать, не доводя до кипения. Когда масса станет гладкой, однородной, снять с огня и добавить орехи, изюм и цукаты. Затем остудить ее до теплого состояния, выложить в деревянную форму, выстланную марлей, и поставить сверху гнет. Форму поставить в холодильник. Через 3–4 часа готовую пасху выложить на блюдо и

украсить консервированными фруктами.

Пасха молочная

- ♦ Молоко – 5 л
- ♦ Яйца – 5 шт.
- ♦ Сметана – 600 г
- ♦ Масло сливочное – 500 г
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Уксус – 1 столовая ложка

Молоко вылить в большую алюминиевую кастрюлю и поставить на огонь. Яйца тщательно смешать со сметаной. Когда молоко закипит, снять его с огня, влить сметану с яйцами и одну большую деревянную ложку уксуса. Массу перемешать, поставить на слабый огонь и постоянно помешивать. Когда сыворотка станет прозрачной и отделится творог, слить его в марлю, завязать в мешочек и повесить, чтобы стекла жидкость. Еще теплый творог протереть сквозь сито. Размягченное сливочное масло тщательно растереть с сахаром и соединить с творогом.

Получившуюся однородную массу выложить в выстланную марлей деревянную форму, положить на нее дощечку, а на нее поставить гнет. Форму оставить на 3 часа в теплом помещении, а потом переставить в холодильник. Готовую пасху выложить на блюдо и украсить по своему вкусу.

Пасха с курагой

- ♦ Творог – 500 г
- ♦ Курага – 200 г
- ♦ Сахар – 100 г

Курагу промыть, залить небольшим количеством воды, добавить сахар и отварить.

Творог хорошо отжать, протереть сквозь сито вместе с отваренной курагой и все тщательно размешать. Затем всю массу завернуть в плотную ткань и уложить под гнет в холодном месте на 3–4 часа. Затем сформовать пасху классической формы и подать на стол. Сверху пасху можно украсить цукатами, курагой, черносливом.

Пасха ванильная

- ♦ Творог – 600 г
- ♦ Сливки – 3 стакана
- ♦ Сахар – 1 стакан

♦ Сахар ванильный – 1 пакетик

Творог положить на сутки под пресс, затем протереть сквозь сито, влить в него постепенно сливки, смешать, завернуть в плотную ткань и на 12 часов подвесить, чтобы стекла вся сыворотка. После этого в творог добавить сахар, ванилин и все тщательно перемешать. Массу выложить в пасочницу, выстланную тонкой тканью, накрыть дощечкой и поставить под гнет на 30 минут. Затем пасху осторожно вынуть из формы, поставить на блюдо и украсить по вкусу.

Пасха с шоколадом

♦ Творог – 2 кг
♦ Шоколад – 200 г
♦ Пудра сахарная – 200 г
♦ Масло сливочное – 200 г
♦ Сметана – 2 стакана
♦ Цукаты – 1 стакан

Шоколад натереть на терке и смешать с сахарной пудрой. Творог протереть сквозь сито, смешать с размягченным маслом и сметаной, все тщательно перемешать, всыпать нарезанные цукаты, шоколад с сахарной пудрой и размешать массу до однородности. Творожную массу сложить в форму, застланную марлей, вынести на холод и положить под гнет. Через полтора дня пасху вынуть из формы и подать на стол.

Пасха со сгущенным молоком

♦ Творог – 1250 г
♦ Масло сливочное – 300 г
♦ Сметана – 250 г
♦ Сгущенное молоко или сливки -400 г
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Изюм – 1 стакан
♦ Ванилин – 1 щепотка

Хорошо отжатый творог протереть сквозь сито, добавить размягченное сливочное масло, ванилин и мелкий сахар. Массу растереть, положить в нее сметану, сгущенное молоко или сливки, вымытый и просушенный изюм. Все тщательно перемешать, положить в пасочницу, застеленную марлей, сверху положить дощечку с гнетом и поставить в холодильник.

Пасха сырная

♦ Желтки от сваренных вкрутую яиц – 12 шт.
♦ Творог – 400 г
♦ Сахар – 400 г
♦ Масло сливочное – 400 г
♦ Ванилин

Желтки и творог протереть сквозь сито, добавить сахар, размягченное сливочное масло, ванилин. Массу тщательно взбить и выложить на дуршлаг, покрытый марлей, чтобы стекла жидкость. Через 12 часов выложить пасху плоской стороной вниз. Едят сырную пасху, намазывая ее на кулич.

Пасха с крутыми желтками

♦ Творог – 1200 г
♦ Масло сливочное – 400 г
♦ Желтки от сваренных вкрутую яиц – 15 шт.
♦ Сливки (жирностью не менее 30 %) – 750 мл
♦ Пудра сахарная – 300 г
♦ Ванилин – 1 щепотка

В предварительно отжатый творог добавить сливочное масло, желтки вкрутую сваренных яиц и протереть дважды сквозь сито. К протертой массе добавить взбитые с сахарной пудрой сливки и тщательно перемешать. Массу выложить в пасочницу, застеленную марлей, положить дощечку и наложить гнет. Форму поставить в холодильник.

Пасха с цукатами

♦ Творог – 1 кг
♦ Сливки жирные – 500 мл
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Масло сливочное – 300 г
♦ Желтки яичные – 4 шт.
♦ Цукаты – 0,5 стакана
♦ Изюм – 2 столовые ложки
♦ Сахар ванильный – 1 щепотка

Творог положить под пресс на сутки, а затем протереть его сквозь сито, влить в него густые сливки, сливочное растопленное масло, желтки, сахар, ванилин, все хорошенько размешать и протереть еще раз сквозь сито. К творожной массе добавить рубленые цукаты, вымытый и просушенный изюм. Затем выложить смесь в деревянную форму, выстланную марлей, положить на нее дощечку с грузом и оставить на сутки. Готовую пасху выложить на блюдо и украсить по вкусу.

Пасха медовая

- Творог – 700 г
- Желтки яичные – 7 шт.
- Сахар – 30 г
- Мед – 100 г
- Жирная сметана или сливочное масло – 210 г

Творог протереть сквозь сито, добавить желтки, сахар, мед, сметану или сливочное масло. Выложить массу в пасечницу, поставить под пресс и вынести на холод.

Пасха «Превосходная»

- Творог (отжатый) – 800 г
- Сахар – 2 стакана
- Масло (растопленное) – 2 стакана
- Сливки (густые) – 1 % стакана
- Желтки яичные – 5 шт.
- Ванилин – 1 пакетик

Творог положить под пресс на 5 часов, а затем протереть сквозь сито. В миске растереть масло добела, добавить к нему желтки и мелкий сахар, соединенный с ванилином, и все тщательно растереть. Затем добавить в эту массу протертый творог и растереть до образования гладкой массы. После этого прибавить густые взбитые сливки, осторожно размешать и выложить в пасочницу, покрытую марлей. Под легким гнетом поставить в прохладное место на сутки.

Пасха с миндалем

- Творог – 800 г
- Масло сливочное – 400 г
- Сливки – 1 стакан
- Желтки яичные – 4 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Миндаль сладкий очищенный – 1 стакан
- Миндаль горький – 10 шт.

Творог отжать, протереть сквозь сито, а затем долго и тщательно растирать его со сливочным маслом. Потом добавить мелкий сахар и снова протереть все сквозь сито.

Истолочь сладкий и горький миндаль, разбавляя сливками. Выжать миндаль, вновь залить его отжатой жидкостью и опять отжать. Полученные миндальные сливки соединить с приготовленным творогом и желтками и все тщательно растирать

в течение часа. Снова протереть полученную массу сквозь сито, уложить в деревянную форму, выстланную марлей, положить гнет и выдержать в холодном месте около суток. Затем выложить на блюдо и украсить по вкусу.

Пасха с фисташками

- ♦ Творог – 1200 г
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Масло сливочное – 200 г
- ♦ Фисташки – 200 г
- ♦ Сливки (густые) – 4 стакана
- ♦ Сахар ванильный – 1 пакетик

Тщательно отжатый творог протереть сквозь сито, положить мелко истолченный сахар с ванильным сахаром и все хорошенько растереть. Добавить яйца, размягченное сливочное масло, мелко изрубленные фисташки. Все тщательно растереть и влить сливки. Массу перемешать, переложить в деревянную форму, выложенную марлей, положить груз и вынести пасху в холодное место на сутки.

Пасха по-царски

- ♦ Творог – 2400 г
- ♦ Сливки (густые) – 2,5 стакана
- ♦ Масло сливочное – 400 г
- ♦ Сметана (густая) – 200 г
- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Сахар – 800 г
- ♦ Ваниль – 1,5 палочки
- ♦ Цукаты – 200 г
- ♦ Изюм – 100 г

Творог положить под пресс на сутки, а затем протереть сквозь сито и выложить в миску. Добавить сырые яйца, сахар, толченую ваниль, распущенное сливочное масло, сметану, рубленые цукаты, ошпаренный и просушенный изюм. Все тщательно перемешать. Затем взбить в густую пену сливки, соединить с творожной массой и выложить в приготовленную деревянную форму, обложенную марлей. Наверх положить легкий груз и оставить так не более чем на 5–7 часов. Готовую пасху выложить на блюдо и украсить по вкусу.

Приготовленная таким способом пасха очень нежная и вкусная.

* * *

- ♦ Творог – 1 кг
- ♦ Яйца – 5шт.
- ♦ Масло сливочное – 200 г
- ♦ Сметана (некислая) – 400 г
- ♦ Сахар – 300 г
- ♦ Изюм – 50 г
- ♦ Ванилин, корица, миндаль очищенный толченый

Свежий и хорошо отжатый творог протереть сквозь сито, добавить сырые яйца, сливочное масло, некислую сметану. Сложить все в кастрюлю с толстым дном, поставить на огонь, постоянно мешая деревянной лопаточкой, чтобы не пригорело. Когда масса дойдет до кипения, то есть на поверхности появится хотя бы один пузырек, снять с огня, поставить на лед и мешать до остывания. После этого положить в массу сахар, изюм, ванилин, корицу, миндаль, все тщательно перемешать, сложить в пасочницу, выложенную марлей, и поставить под пресс. Форму вынести в холодное место.

Пасха с пенками

- ♦ Молоко или сливки (для творога) – 375 мл
- ♦ Сливки для пенок – 375 мл
- ♦ Масло сливочное – 400 г
- ♦ Пудра сахарная – 400 г
- ♦ Сливки (густые, для взбивания) – 375 мл
- ♦ Желтки яичные – 5 шт.
- ♦ Цукаты дыни или арбуза – 100 г
- ♦ Цукаты вишни – 100 г
- ♦ Ванилин – 1 пакетик
- ♦ Кислота лимонная – на кончике ножа

Молоко или сливки (для творога) довести до кипения в широкой посуде, отставить на край плиты и опустить в него лимонную кислоту. Затем, помешивая лопаткой со дна, дать молоку свернуться. Когда отделится сыворотка и образуется творог, откинуть все на салфетку и дать стечь жидкости. Отжатый творог протереть сквозь сито.

Сливки в широкой посуде поставить в духовку на средний жар и по мере появления пенок, снимать их в отдельную посуду. Затем в просторной посуде растереть сливочное масло с сахаром добела, прибавить ваниль, влить по одному яичные желтки и, размешивая, добавить творог. В тщательно растертую массу положить нарезанные цукаты, пенки, хорошенько размешать,

прибавить взбитые сливки, перемешать осторожно сверху вниз, положить в пасочницу, поставить легкий гнет и вынести на холод. Готовую пасху украсить по вкусу.

Пасха «Графская»

Для творожной массы:

- ♦ жирный творог – 2 кг
- ♦ сметана 30 %– ной жирности – 400 г
- ♦ масло сливочное – 300 г
- ♦ сахар – 100 г
- ♦ изюм – 50 г
- ♦ яйца (сырые) – 4 шт.
- ♦ ванилин – 1 г
- ♦ соль

Для украшения:

- ♦ сахарная пудра – 30 г
- ♦ или растопленный шоколад – 30 г

Творог положить на сутки под пресс, а затем два раза протереть сквозь сито. Масло, сметану и 3 яйца соединить и довести до кипения, непрерывно помешивая. Вылить горячую массу в творог, добавить 1 яйцо, сахар, соль, ванилин и изюм. Все тщательно перемешать, выложить в форму и поставить в холодильник на 2–3 дня.

Пасха «Боярская»

- ♦ Творог жирный – 1 кг
- ♦ Сливки жирные или сметана – 500 мл
- ♦ Сахар – 500 г
- ♦ Масло сливочное – 300 г
- ♦ Желтки яичные – 2 шт.
- ♦ Цукаты апельсиновые – 100 г
- ♦ Сахар ванильный

Творог тщательно отжать и протереть сквозь сито, затем добавить сливки, сахар, масло, желтки и все тщательно перемешать. В пасочницу положить влажную марлю, выложить творожную массу, сверху поместить дощечку с грузом и поставить в холодильник на 6—10 часов. Готовую пасху вынуть из формы, осторожно переложить на блюдо, украсить цукатами, ягодами, орехами.

Творожник к Пасхе

♦ Творог – 1 кг
♦ Сахар – 1,5 стакана
♦ Масло сливочное или маргарин – 250 г
♦ Желтки яичные – 5 шт.
♦ Пудра сахарная – 1,5 стакана
♦ Сахар ванильный
♦ Орехи – 100 г
♦ Миндаль – 100 г
♦ Мармелад разноцветный – 150 г
♦ Изюм – 100 г
♦ Желатин – 1 столовая ложка
♦ Желе (любое) – 1 упаковка

Творог протереть сквозь сито. В миске взбить сливочное масло, добавить по одному желтки, сахар, творог. Все тщательно перемешать, добавить предварительно замоченный в 3 столовых ложках воды и растворенный в 2 столовых ложках кипятка желатин, промытый и обсушенный изюм, очищенный от шелухи миндаль, нарезанный мармелад. Массу тщательно перемешать.

Форму для выпечки тортов сполоснуть холодной водой, посыпать сахаром, выложить творожную массу, выровнять верх, залить желе и поставить в холодильник для застывания.

Желе приготовить согласно рецепту на упаковке, уменьшив количество воды наполовину.

Крашение яиц

Пасхальные яйца – непременный атрибут пасхального стола. Как и тысячелетие назад, христиане дарят друг другу крашеные яйца, говоря: «Христос воскресе!».

Утром, после освящения пасхи, куличей и крашеных яиц, трапезу начинали с яиц, окрашенных в темно-красный цвет, символизирующий кровь Христа, пролитую на кресте во искупление грехов человеческих. Со временем яйца стали красить и в другие цвета, украшать орнаментом и картинками.

Существует большое количество рецептов окраски яиц. Самый простой и доступный – окрашивание яиц луковой шелухой. Заранее собранную луковую шелуху положить в кастрюлю вместе с тщательно вымытыми яйцами, залить холодной водой и варить 10 минут. Окрашенные яйца извлечь из отвара, вытереть насухо, а затем для блеска протереть пропитанной растительным маслом тряпочкой. В зависимости от количества взятой шелухи яйца окрасятся в цвета различной тональности – от желтого до красно-коричневого.

Необычна окраска яиц в растворе марганцовки, в отваре

красной свеклы, в настое дуба, в соке шпината, в отваре березовых листьев, в отваре ольховых веток, цветков ромашки, побегов молодого тополя, яблоневой коры, цветков сон-травы.

Яйца, окрашенные в один цвет, называются крашенками; если на общем цветовом фоне обозначились пятна, полоски, крапинки другого цвета – это крапанка. Еще есть писанки – яйца, раскрашенные от руки сюжетными или орнаментальными узорами.

Для того чтобы сделать крапанки, используют воск. Нужно вымыть яйца в холодной воде, мокрыми положить в теплое место, чтобы они просохли, и накрыть шерстяной тканью для согревания. Затем растопить пчелиный воск и, обмакнув в него гвоздик, нанести на поверхность скорлупы капельки воска. Им же можно сделать и разные рисунки. Украсив восковым рисунком яйца, опустить их в краситель. Когда яйца приобретут интенсивный цвет, вынуть их, высушить, а затем подержать над огнем. Когда воск растопится, осторожно стереть его тряпочкой, но не соскабливать. На цветном фоне появятся сделанные рисунки.

Пасхальная трапеза

Салат капустный

- Капуста белокочанная -350 г
- Зеленый горошек – 100 г
- Морковь – 50 г
- Майонез – 100 г
- Яйцо – 1 шт.
- Соль, зелень

Белокочанную капусту тонко нашинковать и перетереть с солью. Морковь очистить, помыть и нарезать соломкой. Соединить капусту, морковь, добавить зеленый горошек, измельченное вареное яйцо и заправить майонезом.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат с перцем

- Капуста белокочанная – 1 кг
- Морковь крупная – 2 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Масло растительное – 100 г
- Чеснок – 5 долек
- Перец красный молотый – 2 чайные ложки
- Соль

Капусту и морковь мелко нашинковать, посолить, поперчить и перемешать. Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета, а затем горячим добавить в салат. Заправить измельченным чесноком и перемешать.

Салат мясной слоеный

- Говядина отварная – 150 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт.
- Сыр – 75 г
- Майонез – 150 г
- Уксус, перец, соль

Мясо нарезать ломтиками и уложить на блюдо. Луковицы очистить, разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами и выложить на мясо. На него натереть

сваренные вкрутую яйца, полить их майонезом и посыпать натертым на крупной терке твердым сыром. Салат поставить на 1–2 часа в холодное место.

Салат с языком

- Язык – 1 шт.
- Яйцо, сваренное вкрутую – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Огурец – 1 шт.
- Горошек зеленый консервированный – 100 г
- Картофель отварной – 1 шт.
- Майонез
- Соль

Язык, яйцо, луковицу, огурец нарезать на мелкие кусочки, добавить горошек и нарезанный мелкими кубиками отварной картофель. Все посолить и заправить майонезом.

Язык заливной

- Язык говяжий – 1 кг,
- Бульон мясной – 800 мл
- Желатин – 40 г
- Петрушка – 2 корня и зелень
- Лук репчатый – 1 шт. (небольшая)
- Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Морковь – 3 шт.
- Огурцы – 2 шт.
- Соль
- Перец горошком

Языки тщательно выскоблить, помыть, положить в горячую воду, довести до кипения и варить на слабом огне около 3 часов с добавлением ломтиков моркови, корня петрушки, лука и перца. В конце варки посолить. Готовые языки погрузить в холодную воду, затем осторожно снять с горячего языка кожу (начиная сверху) и нарезать тонкими ломтиками.

Желатин замочить в холодной кипяченой воде и оставить для набухания на 2 часа. Мясной бульон тщательно процедить через несколько слоев белой ткани, поставить его на огонь, довести до кипения и убрать с плиты. Развести в нем набухший желатин до полного растворения и охладить.

Налить в блюдо желе слоем 1 см, охладить и уложить ломтики языка. На каждый ломтик положить кружочки

сваренного вкрутую яйца, моркови, лимона, свежего огурца, зелень петрушки и опять все залить желе. После этого поставить на холод для застывания. Подать на стол с хреном.

Заливное из гусиной печени

- ♦ Печень гусиная – 1 шт.
- ♦ Масло – 1 столовая ложка
- ♦ Шпик – 50 г
- ♦ Молоко – 1,5 стакана
- ♦ Вино белое – 0,5 стакана
- ♦ Листья зеленого салата *Желе:*
- ♦ бульон – 0,5 стакана
- ♦ лавровый лист – 1 шт.
- ♦ перец черный – 6 горошин
- ♦ сок лимонный из половины лимона
- ♦ желатин – 15 г

Очищенную от пленки печень залить молоком на 2 часа и, когда она побелеет, переложить в кастрюльку со шпиком и маслом, залить вином и тушить до мягкости. Готовую печень остудить и нарезать ломтиками.

Желатин залить 2 столовыми ложками холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания. В готовый мясной бульон положить специи, кипятить бульон 2 минуты на слабом огне под крышкой, процедить, добавить лимонный сок и желатин, вскипятить и остудить до комнатной температуры.

В приготовленные формочки влить немного желе, чтобы оно наполнило их до половины, красиво уложить ломтики печени и залить их желе до верха формочек. Заливное поместить в холодильник и держать до полного застывания желе. Перед подачей на стол формочки опустить в горячую воду, не допуская попадания воды на желе, и опрокинуть на разложенные на блюде салатные листья.

Студень (традиционное блюдо пасхального стола)

- ♦ Субпродукты (говяжьи, свиные, бараньи ножки, головы) – 1 кг
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Петрушка, лавровый лист, перец, чеснок, соль

Субпродукты опалить, разрубить на части, вымочить в холодной воде в течение 3–4 часов и тщательно вымыть. Затем залить их холодной водой (2 л) и варить при слабом кипении в

течение 6–8 часов в плотно закрытой посуде, периодически снимая жир. Кипение должно быть очень медленным. За 1 час до готовности добавить морковь и специи. Когда мясо сварится и начнет свободно отделяться от костей, варку можно прекратить.

Отделить мякоть, мелко порубить ее, соединить с бульоном и кипятить бульон 3 минуты. Затем массу посолить, охладить, добавить в нее мелко нарубленный чеснок, разлить в тарелки или формы, которые поставить в холодильник для застывания.

Подать с хреном. Перед подачей окунуть форму на 2–3 секунды в горячую воду, не допуская попадания воды на желе и выложить студень на блюдо.

Минтай под майонезом

- Минтай (филе) – 300 г
- Яйцо – 1 шт.
- Майонез – 2 столовые ложки
- Сметана – 2 столовые ложки
- Лимон – 1 шт.
- Зелень, перец черный молотый, соль

Филе рыбы отварить, нарезать тонкими ломтиками. Яйцо сварить вкрутую и нарезать кубиками. Рыбу и яйцо перемешать, добавить перец, соль, залить смесью майонеза со сметаной. Сверху украсить дольками лимона, сбрызнуть лимонным соком, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Треска под соусом

- Треска (филе) – 600 г
- Сок лимонный – 1 столовая ложка
- Мука, масло растительное, соль *Соус:*
- майонез – 1 банка
- сок лимонный – 1 столовая ложка
- соус томатный острый – 1 столовая ложка
- сахар – 1 чайная ложка
- сливки взбитые – 3 столовые ложки
- перец черный, соль *Для украшения:*
- горошек зеленый – 2–3 столовые ложки
- лимон – 1 шт.
- зеленый лук

Все компоненты для соуса основательно смешать.

Филе трески нарезать ломтикам и сбрызнуть лимонным соком, через 15 минут посолить, обвалять в муке и жарить в масле. Остывшие кусочки жареного филе выложить на тарелку,

залить приготовленным соусом, в середину положить ломтики лимона, зеленый лук, по краям насыпать горки из зеленого горошка.

Салат «Любимый»

- ♦ Рыбные консервы в собственном соку – 1 банка
- ♦ Сырок плавленый – 1 шт.
- ♦ Соленый или маринованный огурец – 1 шт.
- ♦ Морковь вареная – 1 шт.
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
- ♦ Рис отварной рассыпчатый – 100–150 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт. *Маринад для лука:*
- ♦ кипяток – 1 стакан
- ♦ соль – 0,5 чайной ложки
- ♦ сахар – 0,5 чайной ложки
- ♦ уксус – 1 столовая ложка

Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем залить маринадом на 1 час. Все компоненты порезать, перемешать, заправить майонезом.

Салат из сельди и квашеной капусты

- ♦ Капуста квашеная – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь вареная – 1 шт.
- ♦ Сельдь – 1 шт.
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Горчица – 1 чайная ложка
- ♦ Сахар, соль

Квашеную капусту отжать, мелко порубить, перемешать с нарезанным луком, посыпать сахаром и выложить в плоскую салатницу. Отварную морковь нарезать кубиками, перемешать с натертыми на крупной терке яблоками и выложить на капусту. Филе сельди нарезать наискось поперечными ломтиками и выложить по кругу на морковь.

Желтки растереть с горчицей, маслом и полить салат.

Сельдь в розовом майонезе

- ♦ Сельдь соленая (филе) – 500 г

♦ Свекла – 1 шт.
♦ Уксус – 2 столовые ложки
♦ Желатин – 1 столовая ложка
♦ Майонез – 250 г
♦ Соль

Приготовление розового майонеза: очистить и вымыть небольшую свеклу, натереть ее на крупной терке, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством холодной кипяченой воды, в которую добавлен столовый уксус, и поставить на плиту. Как только смесь закипит, снять с огня и дать настояться 15–20 минут, а затем настой процедить. 5–6 ложек свекольного отвара смешать с желатином, предварительно размоченным в холодной кипяченой воде, подогреть на водяной бане, пока желатин полностью не растворится, и затем охладить до комнатной температуры. После этого тщательно перемешать с майонезом до получения однородной массы.

Филе сельди нарезать небольшими ломтиками и разложить на селедочницу. Розовым майонезом залить ломтики сельди и поставить в холодильник.

Рулетики из маринованной сельди

♦ Сельдь – 6 шт.
♦ Лук репчатый – 1–2 шт.
♦ Горчица – 1 столовая ложка
♦ Масло растительное – 50 г

Филе сельди смазать горчицей, посыпать мелко нарезанным луком, свернуть рулетом, заколоть спичкой без головки или зубочисткой, сбрызнуть растительным маслом, сложить в банку, пересыпая луком, и поставить в холодное место.

Подать на ломтиках хлеба, намазанных сливочным маслом, украсив веточками петрушки.

Буженина

♦ Окорок или часть его – 1 шт.
♦ Соль из расчета 20 г на 1 кг мяс,
♦ Перец черный молотый
♦ Чеснок из расчета 1 долька на 1 кг мяса

Окорок посолить и оставить на 1 сутки. Если используется не целый окорок, то посолить куски мяса за 1 час до жаренья. Кожу окорока надрезать острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить 0,5 стакана воды и поставить в прогретую духовку. Когда

верхняя часть окорока хорошо зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до полной готовности.

Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого нужно мясо прикрыть плотной бумагой или фольгой.

Подать можно как в горячем, так и в холодном виде с маслинами, мочеными брусникой, огурцами, салатами, зеленью. Отдельно подать хрен, кетчуп, горчицу.

Окорок запеченный пряный

- Окорок сырой – 3–4 кг
- Зелень (мелко рубленая) – 30–40 г
- Перец красный, соль

С окорока снять кожу и тщательно натереть солью в смеси с мелко нарезанной зеленью и перцем, обернуть фольгой, обвязать суровой ниткой и поставить в духовку для запекания.

Мясо по-русски

- Мясо постное – 1 кг
- Лук жареный – 200 г
- Томатное пюре – 2 столовые ложки
- Огурцы соленые – 2–3 шт.
- Ядра грецких орехов – 0,5 столовой ложки
- Картофель жареный – 500–600 г
- Масло топленое
- Соль

Мясо нарезать тонкими брусочками (как для бефстроганов), обжарить на топленом масле до образования румяной корочки, облить горячим бульоном или водой, добавить жареный лук, томат и тушить до готовности. Затем слить жидкость и приготовить из нее соус, в который положить сваренные в небольшом количестве воды нашинкованные соленые огурцы, измельченные орехи, жареный картофель, проварить 15 минут и смешать с мясом.

Домашние сосиски

- Телятина – 500 г
- Хлеб белый (без корки) – 75 г
- Молоко – 0,5 стакана
- Чеснок – 3 дольки
- Лук репчатый – 1 шт.

♦ Петрушка (зелень измельченная) – 2 столовые ложки
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Сода питьевая
♦ Соль
♦ Водка – 1 столовая ложка
♦ Сухари панировочные и мука пшеничная (1:1)
♦ Жир

Телятину дважды пропустить через мясорубку, второй раз вместе с размоченным в молоке белым хлебом, измельченным луком, обжаренным в масле до золотистого цвета. К фаршу добавить толченый чеснок, зелень, яйцо, растопленное масло, молоко, немного питьевой соды, соль, водку. Все хорошо перемешать и поместить на холод на 3 часа.

Массу разделать на сосиски, обвалять их в смеси панировочных сухарей и пшеничной муки и жарить в разогретом жире. Затем на 10 минут поместить в теплую духовку.

Филе, жаренное ломтиками

♦ Говядина – 600 г
♦ Вино красное – 1 стакан
♦ Гвоздика – 1 бутон
♦ Жир – 150 г
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Сахар, перец, соль

Говяжье филе порезать на порции, посыпать петрушкой, измельченной гвоздикой, сахаром, залить вином и мариновать 20 минут. Затем ломтики филе обсушить, посыпать солью, положить на сковороду в разогретый жир и жарить до готовности.

Поджаренные ломтики мяса выложить на блюдо для жаркого, полить растопленным маслом, подать с жареным картофелем и свежими овощами.

Жаркое из баранины с чесноком

♦ Баранина – 1 кг
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Горчица – 1 столовая ложка
♦ Морковь – 500 г
♦ Жир – 100 г
♦ Отвар овощной – 1,5 стакана
♦ Вино красное сухое – 1 стакан
♦ Соль, перец черный молотый

Мякоть баранины обмазать горчицей и мариновать 2 дня в закрытой посуде, поставленной на холод. Затем нашпиговать ее чесноком (дольки чеснока очистить от кожицы, разрезать на более узкие кусочки), натереть солью и перцем.

В противне растопить жир, положить туда морковь, нарезанную брусочками. На морковь положить подготовленное мясо и жарить его в духовке до коричневого цвета, а затем залить овощным отваром. Уменьшить в духовке жар и через каждые 5 минут обливать жаркое жидкостью. Когда отвар испарится, залить мясо вином и жарить до готовности. Жаркое нарезать ломтями.

Подать с морковью и маринованными огурцами.

Картофель с мясом

- ♦ Мясо жареное – 300 г
- ♦ Картофель – 5–6 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло – 1 столовая ложка
- ♦ Лавровый лист – 1шт.
- ♦ Перец черный – 5 горошин
- ♦ Соль *Соус:*
- ♦ сметана – 1 стакан
- ♦ мука пшеничная– 1 чайная ложка
- ♦ соль

Сырой картофель очистить, нарезать не очень мелко, положить в огнеупорную посуду, посыпать рубленым сырым луком, сверху – мелко нарезанным мясом, потом снова положить слой картофеля, затем – лука и мяса и так далее. Покрыть содержимое водой или мясным бульоном, положить по вкусу соль, лавровый лист, перец и масло, накрыть крышкой и поставить для тушения.

Если картофель будет почти готов, а жидкости останется еще много, надо снять крышку и тушить картофель открытым, чтобы жидкость быстрее выпаривалась.

Сметану посолить, смешать с мукой, залить этой смесью картофель и дать немного прокипеть.

Подать к столу с солеными или свежими огурцами.

Мясо в красном вине с грибами

- ♦ Свинина или говядина нежирная (мякоть) – 800 г
- ♦ Фарш мясной – 300 г,
- ♦ Ветчина – 4 ломтика (100 г)

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло растительное – 5–6 столовых ложек
♦ Вино красное – 1 стакан
♦ Перец черный молотый
♦ Петрушка (зелень), соль *Соус:*
♦ шампиньоны свежие – 150 г
♦ сок томатный – 2 стакана
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ масло – 2 столовые ложки
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ соль

Мясо разрезать на два куска, тщательно отбить их, распластовать, посолить, поперчить, посыпать измельченным луком и петрушкой. Поверх положить тонкие ломтики ветчины и намазать фаршем. Закатать все это в два рулета и обжарить их на растительном масле в сильно нагретой духовке. Затем залить рулеты красным вином и поставить в духовку медленно тушиться на 2 часа. Время от времени поливать мясо выделившимся соком.

Соус: грибы отварить в воде без соли и мелко нашинковать. Муку спассеровать с 1 столовой ложкой масла до светло-коричневого цвета и развести горячим томатным соком. Полученный соус варить на слабом огне 15–20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все слегка прожарить, а затем переложить в соус, посолить по вкусу и дать прокипеть.

Грибной соус выложить в большое красивое блюдо, поверх – порезанные ломтями рулеты.

Котлеты из свинины с рисом

♦ Свинина – 500 г
♦ Хлеб белый – 1 ломтик
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Соус томатный острый – 1 столовая ложка,
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Рис – 1/4 стакана
♦ Сухари панировочные, жир

Жирную свинину дважды пропустить через мясорубку, второй раз с размельченным в молоке белым хлебом и обжаренным в масле рубленым луком. К фаршу добавить яйцо, соль и сваренный до полуготовности рис. Все тщательно перемешать, разделать круглые котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире до коричневого цвета.

Затем положить котлеты в кастрюлю с толстым дном, подлить 0,5 стакана бульона или воды, сметану и острый томатный соус, закрыть и греть в духовке 15 минут.

Подать с отварным картофелем и квашеной капустой.

Пикантное жаркое из телятины

- ♦ Телятина (мякоть) – 1 кг
- ♦ Шпик свежий и копченый – 100 г
- ♦ Перец красный и черный молотый
- ♦ Орех мускатный (тертый)
- ♦ Цедра лимонная 1 лимона
- ♦ Жир – 2 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сметана – 1 столовая ложка
- ♦ Горчица, вода

Шпик нарезать полосками, обвалять в красном перце и нашпиговать им телятину. Мясо натереть перцем, солью, мускатным орехом, измельченной цедрой лимона и горчицей, положить в разогретый жир и обжарить в духовке до коричневого цвета. Подлить горячей воды, положить рубленый лук и, поливая, жарить мясо до готовности. Затем обмазать жаркое сметаной и еще немного потушить.

Подать с жареным картофелем.

Свинина, тушенная в майонезе

- ♦ Свинина постная – 800 г
- ♦ Жир свиной растопленный – 2 столовые ложки,
- ♦ Сельдерей – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 300 г
- ♦ Сыр тертый – 150 г
- ♦ Майонез – 350 г
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Укроп, соль, перец

Мясо нарезать кусочками по 40 г, посолить, поперчить, обжарить в жире до коричневого цвета, добавить натертый на крупной терке сельдерей, рубленый лук и все еще раз обжарить. Массу положить в сотейник, посыпать тертым сыром, залить майонезом, закрыть крышкой и тушить в духовке 1 час.

Подать к столу с овощами.

Свинина, тушенная с квашеной капустой

♦ Свинина – 800 г
♦ Капуста квашеная – 1,5 кг
♦ Пюре томатное – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Сельдерей – 1 ломтик
♦ Жир – 100 г
♦ Соль, сахар, перец, вода

Капусту мелко порубить и обжарить в жире вместе с измельченным луком, натертыми на крупной терке морковью и сельдереем, подлить воду и тушить почти до мягкости.

Мясо нарезать кубиками весом около 30 г, посолить и поперчить, обжарить на сковороде до коричневого цвета, положить в сотейник, добавить томатное пюре, капусту, сахар, все перемешать (если нужно, то подлить горячую воду), закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

Подать с картофелем.

Бефстроганов

♦ Говядина – 800 г
♦ Жир – 70 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Соус томатный острый – 0,5 стакана
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ Сметана жирная – 0,5 стакана
♦ Сахар, перец, соль, лавровый лист, вода

Филе говядины разрезать на ломтики толщиной 1–2 см, отбить, нарезать полосками шириной около 5 мм и длиной 4–5 см. Сухие полоски мяса положить на сковороду в разогретый жир и обжарить до коричневого цвета. Затем переложить в сотейник.

Соус: рубленый лук обжарить вместе с мукой, добавить острый томатный соус, перец, соль, лавровый лист, немного сахара, воды по необходимости, сметану и вскипятить.

Соусом залить бефстроганов и, помешивая, вскипятить еще раз на слабом огне. Если мясо еще жесткое, следует варить, пока оно не станет мягким. (Бефстроганов нельзя долго жарить в соусе.)

Подать к столу с жареным картофелем и овощным салатом.

Свиная печень по-домашнему

♦ Печень свиная – 400 г

♦ Жир – 100 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Яйца – 6 шт.
♦ Картофель вареный – 400 г
♦ Шампиньоны – 50 г
♦ Горошек зеленый консервированный – 100 г
♦ Шпик – 50 г
♦ Чеснок (тертый) – 20 г
♦ Перец черный молотый, соль

Печень нарезать кубиками, быстро обжарить в жире, добавить нашинкованный лук, грибы, шпик и еще немного поджарить. Затем положить нарезанный ломтиками картофель, чеснок, перец, соль, зеленый горошек и взбитые подсоленные яйца. Все хорошо перемешать, выложить в форму и запечь в духовке.

Гусь, фаршированный тушеной капустой

♦ Гусь – 1 тушка
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Капуста квашеная – 1 кг
♦ Грудинка копченая – 150 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Яблоки – 4шт.
♦ Сахар, вода
♦ Соль

Квашеную капусту порубить, отжать сок, добавить немного воды (если капуста не очень кислая, то тушить в капустном соке) и тушить до полуготовности. Шпик нарезать мелкими кусочками и поджарить вместе с мелко нашинкованным луком, добавить к капусте и тушить до готовности капусты.

Яблоки очистить, нарезать кубиками, добавить к капусте. Подсыпать по вкусу сахар.

Гуся натереть солью, нафаршировать капустой, положить на сковороду спинкой вниз, влить немного воды и жарить в духовке до готовности, часто обливая жидкостью.

Готового гуся разделать на куски. Капусту выложить на блюдо, сверху положить кусочки гуся и залить соусом. Подать с отварным картофелем.

Шейка индейки фаршированная

♦ Шейка индейки – 1 шт.
♦ Свинина жирная – 300 г
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка

♦ Вода – 2 столовые ложки
♦ Перец душистый молотый – на кончике ножа
♦ Щепотка имбиря, соль

Шейку индейки опалить на огне, помыть и снять кожу. С одной стороны ее зашить, а с другой заполнить фаршем и тоже зашить.

Фарш: жирную свинину пропустить через мясорубку, положить душистый перец, соль, добавить воду, муку, немного имбиря. Все тщательно перемешать.

Фаршированную шейку отварить в бульоне или потушить с маслом в духовке и остудить. Удалить нитки и нарезать ломтиками.

Паштет из куриной печени

♦ Куриная печень и субпродукты (желудочки, сердце) – 200 г
♦ Яблоко (антоновка) – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Соль, сахар, перец черный горошком

Субпродукты и лук положить в небольшое количество воды (лучше куриный бульон), в которую добавлены соль, перец и сахар, и варить до готовности.

Печень и ломтиками нарезанное яблоко обжарить, вместе с субпродуктами пропустить 2 раза через мясорубку, добавить немного бульона и взбитое сливочное масло. Массу вымешать до однородности.

Рыба с овощами под майонезом

♦ Минтай или хек (филе) – 400 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Масло растительное – 50 г
♦ Сыр тертый – 50 г
♦ Майонез – 100 г
♦ Укроп (зелень), соль

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем выложить на сковороду с маслом и спассеровать до полуготовности. После этого к луку добавить морковь и все вместе довести до готовности.

Рыбное филе отварить в небольшом количестве подсоленной воды, соединить с пассерованными овощами, майонезом,

посолить, выложить в огнеупорную форму, посыпать тертым сыром и запечь в горячей духовке.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Тельное с жареным картофелем

- Рыба – 1 кг
- Молоко – 0,5 стакана
- Хлеб белый – 2 ломтика
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйца – 2 шт.
- Масло сливочное – 30 г
- Сухари панировочные – 3 столовые ложки
- Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- Масло растительное – 3 столовые ложки
- Перец черный молотый, соль *Гарнир:*
- картофель – 6 шт.
- мука пшеничная – 1 столовая ложка
- масло топленое – 1 столовая ложка,
- сметана – 2 столовые ложки
- соль

Мякоть рыбы освободить от костей, $^2/_3$ часть филе оставить для начинки, а остальную мякоть вместе с замоченным в молоке хлебом пропустить через мясорубку, добавить растертое сливочное масло, немного молока, перца и соли по вкусу и тщательно выбить массу.

Оставшуюся часть мякоти порезать на мелкие кусочки вместе с луком, выложить в посуду и, закрыв крышкой, потушить в небольшом количестве бульона.

Котлетную массу разделать на шарики, разложить их на мокрой доске и прижать ножом так, чтобы получились плоские лепешки. На середину каждой лепешки положить тушеную начинку с луком и соединить ножом края лепешек так, чтобы получились котлеты в форме полумесяца. Каждую котлету сначала обвалять в муке, затем обмакнуть в яйцах, после чего обвалять в сухарях и обжарить в масле. Подать с гарниром.

Гарнир: картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками и каждый ломтик посолить, обвалять в муке и быстро обжарить до золотистого цвета с обеих сторон. Все ломтики сложить в кастрюлю, полить сметаной и потушить на слабом огне до готовности.

Пасхальные утята

♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Дрожжи – 30 г
♦ Сахар – 60 г
♦ Молоко – 1 стакан
♦ Масло – 60 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Желтки яичные -2 шт.
♦ Джем черносмородинный – 200 г
♦ Пудра сахарная – 2 столовые ложки
♦ Сок лимонный – 3 чайные ложки
♦ Щепотка соли, несколько изюминок

Просеять муку и сделать в ней углубление, в которое положить дрожжи, разведенные в молоке, и сахар. Замесить тесто и поставить его подходить в теплое место на 30 минут. Затем месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от пальцев, и поставить еще подходить на 15 минут. В это время подготовить из картона шаблоны утят. Раскатать тесто толщиной 5 мм и вырезать утят. Положить на одну фигурку немного джема, накрыть второй фигуркой и скрепить их между собой. Смазать фигурки взбитым желтком и сделать из изюма глаза. Дать утятам подойти и выпекать при температуре 200 °С примерно 15–20 минут.

Пасхальные жаворонки

♦ Мука пшеничная – 4 стакана
♦ Сахар – 2 столовые ложки
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Соль – 1 чайная ложка
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Масло подсолнечное – 1 столовая ложка
♦ Дрожжи сухие – 5 г
♦ Молоко – $^3/_4$ стакана
♦ Сок морковный – $^1/_4$ стакана

Муку перемешать с дрожжами. Молоко подогреть до 40 °С, влить в него морковный сок, растворить в этой смеси соль и сахар и вылить в муку. Затем добавить 3 яйца и перемешать. После этого положить растопленное сливочное масло и замесить тесто. Готовое тесто должно хорошо отлипать от рук и стенок посуды. Растительное масло влить в последнюю очередь.

Тесто положить в кастрюлю и поставить для брожения в теплое место на 2–3 часа.

Готовое тесто разделить на несколько частей. Из каждой части скатать валик, завязать его узлом, одному концу придать

форму головки с защипленным клювиком, а другой конец надрезать ножом, чтобы из него получился птичий хвостик. В головку вставить две изюминки вместо глаз. Фигурку жаворонка обсыпать сахаром и поставить для выпекания в духовку.

Пасхальные крендельки

- ♦ Маргарин – 200 г
- ♦ Сахар – 150 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 150 г
- ♦ Крахмал – 150 г
- ♦ Эссенция горького миндаля – 6 капель
- ♦ Миндаля ядра (молотые) – 75 г
- ♦ Конфитюр абрикосовый и смородиновый – 50 г

Разогреть духовку до 200 °С. Взбить до пены маргарин, сахар, яйца и добавить небольшими порциями просеянную муку и крахмал. Добавить эссенцию горького миндаля и молотый миндаль. Полученной массой наполнить кулинарный мешочек и с помощью соответствующей насадки выложить на противень крендельки диаметром по 10 см. Выпекать 15 минут. Наполнить теплые крендельки разогретым конфитюром. В центре сделать из конфитюра горочку.

Пицца «Праздничная»

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 600 г
- ♦ сахар – 25 г
- ♦ дрожжи – 20 г
- ♦ соль – 10 г
- ♦ масло растительное – 20 г
- ♦ соус томатный острый – 60 г
- ♦ вода – 300 мл *Начинка:*
- ♦ филе рыбное – 750 г
- ♦ соус томатный – 100 г
- ♦ лук репчатый – 2 шт.
- ♦ помидоры – 250 г
- ♦ сыр – 300 г

Тесто: 100 мл воды слегка подогреть, растворить в ней дрожжи и сахар и поставить в теплое место на 15 минут. Еще одну смесь приготовить из растительного масла, томатного соуса, соли и 100 мл воды. Тщательно взбить ее до густоты сметаны. Затем смешать обе части с мукой и оставшейся водой. Тесто

поставить на 30 минут в теплое место для брожения.

Готовое тесто разделать на кусочки по 100–140 г и раскатать кругами, сделав небольшие бортики. Получившиеся лепешки уложить на противень для расстойки на 30 минут, а затем выпекать в духовке 5 минут при температуре 250 ˚С.

Смазать лепешку томатным соусом, уложить кусочками жареное филе рыбы, пассерованный лук, кружочки свежих или консервированных помидоров, а сверху посыпать тертым сыром. Пиццы вновь поставить в духовку и выпекать еще 5–8 минут при температуре 300 ˚С.

Перед подачей на стол пиццы полить растительным маслом и посыпать измельченной зеленью.

Бисквит маковый

- ♦ Мак – 1 стакан
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Яйца – 5 шт.
- ♦ Сухари панировочные – 2 стакана
- ♦ Маргарин для смазки формы – 20 г
- ♦ Сухари панировочные для обсыпки формы – 1 столовая ложка
- ♦ Пудра сахарная

Мак залить кипятком и оставить на 3 часа, а затем отцедить и пропустить через мясорубку два раза.

Отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром, добавить мак и панировочные сухари и перемешать. Белки взбить в тугую пену, осторожно перемешать с тестом и перенести в форму, смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать 40–60 минут в прогретой духовке при температуре 160 ˚С. Пирог густо посыпать сахарной пудрой.

Пасхальный венок

- ♦ Маргарин – 250 г
- ♦ Сахар – 250 г
- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 150 г
- ♦ Орехи грецкие (очищенные) – 250 г
- ♦ Сухари панировочные – 2 чайные ложки
- ♦ Шоколад натертый – 100 г
- ♦ Водка или коньяк – 20 мл
- ♦ Соль

Взбить до образования пены размягченный маргарин, сахар и

соль. В полученную пышную массу при непрерывном помешивании по одному добавлять яйца, а затем просеянную муку, панировочные сухари, молотые орехи, натертый шоколад, водку или коньяк.

Круглую форму для кексов (с полой сердцевиной) наполнить тестом и выпекать в предварительно нагретой духовке 60–70 минут. После охлаждения посыпать пасхальный венок сахарной пудрой.

Пасхальный пирог

Тесто:

♦ мука пшеничная – 250 г
♦ масло сливочное – 125 г
♦ вода – 1 стакан
♦ щепотка соли

Начинка:

♦ свинина – 250 г
♦ филе куриное или кролика – 500 г
♦ грудинка свиная – 125 г
♦ печень свиная – 125 г
♦ яйца – 6 шт.
♦ коньяк – 1 стакан
♦ гвоздика (измельченная) – 1 бутончик
♦ мускатный орех, корица, петрушка, перец, соль, лук-резанец

Тесто: муку насыпать горкой на стол или в миску, сделать углубление, в которое положить соль и масло и налить холодную воду. Все хорошенько размешать рукой как можно быстрее, иначе тесто будет жестким после выпечки. Готовое тесто скатать в шар, накрыть салфеткой, поставить на 1–2 часа в холодное место.

Начинка: пропустить через мясорубку грудинку, печень, петрушку и лук, посолить, поперчить и тщательно вымешать.

Сварить яйца вкрутую, очистить и разрезать вдоль на 2 части, а затем посыпать пряностями. Мясо курицы (кролика) отделить от костей, нарезать на кусочки и обжарить в небольшом количестве сливочного масла вместе с мелко нарезанной свининой. Форму для кекса (лучше со съемными бортами) смазать маслом, выложить предварительно раскатанным тестом так, чтобы оно свисало с краев формы. На тесто выложить половину фарша, кусочки курицы (кролика) и свинины, затем яйца, снова кусочки мяса, наконец, снова фарш. Соединить края теста, слегка смачивая их водой, верх украсить узорами из того же теста, смазать яичным желтком. В середине пирога сделать отверстие,

вставить в него свернутую бумагу или фольгу высотой около 5 см. В эту «трубу» влить стакан коньяка. Поставить пирог в духовку (150–180 °С) на 40 минут. Подавить горячим или холодным.

Мазурка «Королевская»

- ♦ Мука пшеничная – 370 г
- ♦ Масло – 350 г
- ♦ Пудра сахарная – 120 г
- ♦ Миндаль очищенный – 120 г
- ♦ Желтки яичные (вареные) – 4 шт.
- ♦ Желтки яичные (сырые) – 2 шт.
- ♦ Ягоды из варенья, цедра лимонная, соль (щепотка)

В глиняной миске растереть в пену сливочное масло. К растертому маслу прибавить сахарную пудру, очищенный и нарубленный (не молотый!) миндаль, немного лимонной цедры, пшеничную муку, вареные и протертые сквозь сито желтки, 1 сырой желток и щепотку соли. Из перечисленных компонентов замесить на доске однородное по консистенции тесто и дать ему «отдохнуть» в холодном месте не менее 1 часа. Из $^2/_3$ теста раскатать пласт толщиной в палец и выложить его на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Из оставшегося теста скатать валики толщиной в карандаш и уложить их на тесте в виде решетки. Всю мазурку смазать при помощи перышка или мягкой плоской кисточки сырым желтком и печь в духовке до светло-золотистого цвета. Когда мазурка совершенно остынет, вложить в клеточки вынутые от сиропа вишни, черешни или мелкую клубнику. Все это можно еще полить легкой глазурью, приготовленной из 100 г сахарной пудры, растертой с ложкой горячей воды и ложкой лимонного сока.

Мазурка финиковая

- ♦ Пудра сахарная – 500 г
- ♦ Белки яичные – 6–7 шт.
- ♦ Финики (без косточек) – 250 г
- ♦ Миндаль очищенный – 250 г
- ♦ Шоколад горький – 250 г

Белки очень крепко взбить, постепенно добавляя по 1 столовой ложке сахарную пудру. Пена должна быть такой плотной и блестящей, чтобы ее можно было резать ножом. Взбитую пену растирать в глиняной миске еще 30 минут (миксером на быстрых оборотах – 10 минут), после чего к ней, уже не растирая, добавить нарезанные тонкой соломкой финики,

нарубленный очищенный миндаль, натертый горький шоколад. Все компоненты осторожно перемешать, положить эту массу на облатки, чтобы она была толщиной в палец, и печь в умеренно нагретой духовке так, чтобы мазурки скорее подсыхали, нежели пеклись. После того как мазурки совершенно остынут, острым ножом подровнять края и покрыть глазурью (сахар растереть с водой и добавить ананасную эссенцию или сахар растереть с апельсиновым ликером или апельсиновой водкой).

Мазурка из сухофруктов

- ♦ Сухофрукты (разные) – 500 г
- ♦ Изюм – 200 г
- ♦ Яйца – 5 шт.
- ♦ Мука пшеничная – 100 г
- ♦ Сахар – 150 г

Залить сухофрукты горячей водой, чтобы они набухли, затем хорошо обсушить их и очистить от косточек, разрезать на узкие полоски и смешать с изюмом. Яйца взбить с сахаром в пену, поставив посуду в горячую воду. В эту пену положить фрукты и муку, хорошо перемешать, выложить тесто слоем 1–1,5 см на противень, выстланный смазанной маслом пергаментной бумагой, и выпекать 40 минут в негорячей духовке.

Печенье медовое

- ♦ Мед – 140 г
- ♦ Сахар – 250 г
- ♦ Мука пшеничная – 500 г
- ♦ Сода – $^1/_4$ чайной ложки

Все компоненты перемешать без добавления воды. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, выложить на противень, смоченный водой, и выпекать при температуре 180 °С.

Птифуры шоколадные

- ♦ Яйца – 5 шт.
- ♦ Сахар – 150 г
- ♦ Мука пшеничная – 100 г
- ♦ Орехи грецкие (крупно порубленные) – 50 г
- ♦ Шоколад тертый – 50 г
- ♦ Уксус – 0,5 столовой ложки
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки

Крем:

♦ шоколад – 100 г
♦ масло сливочное – 10 г
♦ ванилин

Тщательно растереть желтки с сахаром, добавить уксус, всыпать муку, смешанную с орехами, натертый на терке шоколад и взбитые в крутую пену белки. Осторожно вымешать тесто, сложить его в кондитерский мешочек и выжать на смазанный маслом лист небольшие лепешки. Сверху посыпать их сахаром и выпекать в духовке со средним жаром в течение 15–20 минут. Готовое печенье снять с листа, остудить и склеить их попарно шоколадом нижней стороной. Для этого разогреть на водяной бане шоколад и растереть его со сливочным маслом и ванилином.

Маковый пирог

Тесто:
♦ масло сливочное – 200 г,
♦ желтки яичные – 4 шт.
♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ сметана – 2 столовые ложки
♦ сахар – 0,5 стакана
Начинка:
♦ мак – 400 г
♦ сахар – 2,5 стакана
♦ молоко – 1,5 стакана
♦ яйца – 2 шт.
♦ белки яичные -4 шт.
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка

Тесто: растереть масло с 0,5 стакана сахара, втереть в эту массу желтки, добавляя их постепенно, по одному, всыпать муку и замесить тесто. Если оно будет очень густым, добавить сметану. Готовое тесто поставить на 30 минут на холод.

Начинка: мак промыть в нескольких водах, обсушить на салфетке, положенной на дуршлаг, затем сложить в кастрюльку, залить молоком и добавить 1 стакан сахара. Варить, помешивая, до тех пор, пока мак не станет совершенно мягким и не будет легко растираться между пальцами. После этого остудить его, добавить 2 растертых желтка и тщательно размешать.

Раскатать тесто и выложить им форму так, чтобы оно покрывало и ее стенки. Положить на тесто начинку. Испечь пирог в духовке со средним жаром до полуготовности, вынуть из духовки и покрыть верх пирога взбитыми белками, смешанными с 1,5 стакана сахара. Допечь пирог на слабом огне.

Примечание. Печь пирог лучше в раздвижной тортовой

форме, иначе пирог трудно будет вынуть.

Торт «Пинчер»

Тесто:
♦ яйца – 3 шт.
♦ сахар – 1 стакан
♦ водка – 2 столовые ложки
♦ сметана – 1 стакан
♦ мука пшеничная – 1,5 стакана
♦ какао (порошок) – 2 столовые ложки
♦ сода – 1 чайная ложка *Крем:*
♦ сметана – 2 стакана
♦ сахар – 1 стакан *Глазурь:*
♦ какао (порошок) – 3 столовые ложки
♦ сметана – 4 столовые ложки
♦ сахар – 4 столовые ложки
♦ масло сливочное —$^1/_2$ столовой ложки

Крем: сметану взбить с сахаром в пышную массу.

Тесто: яйца растереть с сахаром, добавить водку, сметану, взбить и всыпать муку, смешанную с содой. Массу тщательно вымешать.

Отделить от теста третью часть, выложить на сковороду и испечь в духовке корж. В остальную часть добавить какао и тоже испечь корж. Второй корж охладить, разрезать на кусочки, перемешать с кремом, дать постоять и выложить на первый корж.

Глазурь: какао растереть с сахаром, смешать со сметаной, тщательно растереть, поставить на огонь и прокипятить с течение 5 минут. Затем снять с огня, положить сливочное масло и размешать все до однородной массы. Глазурь охладить до комнатной температуры.

Торт покрыть глазурью.

Торт «Снежное полушарие»

♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Желтки яичные – 2 шт.
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Молоко – 500 мл
♦ Шоколад – 60 г
♦ Ванилин (порошок) – 2 пакетика
♦ Желатин – 6 г
♦ Печенье (готовое) – 300 г
♦ Ликер – 2 столовые ложки *Сироп:*

♦ сахар – 1 стакан
♦ вода – 0,5 стакана
♦ белки яичные – 3 шт.

Крем: желатин замочить в 6 столовых ложках холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания, после чего распустить его на водяной бане. Взбить венчиком желтки и яйца с сахаром, добавить молоко и все тщательно растереть. Смесь поставить на огонь и продолжать взбивать до тех пор, пока она не закипит. Затем снять с огня и размешать ее с шоколадом, разведенным с 3 столовыми ложками воды, добавить ванилин и желатин. Массу тщательно вымешать.

Разломать на мелкие кусочки готовое печенье, сбрызнуть ликером и залить теплым кремом. Размешать полученную массу и выложить ее в посуду с круглым дном, ополоснутую перед этим холодной водой. Выдержать торт несколько часов в холодильнике. Сварить густой сироп из сахара и воды. Взбить в крепкую пену белки и влить в нее тонкой струйкой горячий сироп, не переставая взбивать смесь.

Опрокинув посуду с тортом, выложить его на подходящее блюдо и ножом нанести на поверхность остывший белковый крем, не разглаживая его. Сверху посыпать тертым шоколадом или украсить измельченными разноцветными конфетами.

Торт из двухслойного желе с мороженым под шоколадным соусом

♦ Молоко – 1 л
♦ Сахар – 140 г
♦ Желатин – 20 г
♦ Какао (порошок) – 25 г
♦ Ванилин – на кончике ножа
♦ Мороженое – 300 г *Соус:*
♦ сливки – $^1/_3$ стакана
♦ шоколад горький – 100 г

Посыпка:

♦ Ядра грецких орехов, крупно порубленные – 0,5 стакана

Желатин замочить в небольшом количестве кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания, а затем распустить его на водяной бане. В кастрюлю влить молоко, положить сахар, ванилин, довести массу до кипения, снять с огня и влить в нее распущенный желатин. Смесь слегка остудить и разделить на две равные части. Форму для желе ополоснуть холодной водой и на середину ее поставить пустой стакан. Затем вылить в нее одну часть желе и поставить его для застывания в холодильник. Во

вторую часть смеси, держа ее на плите, добавить разведенное в небольшом количестве воды какао, вскипятить и охладить. Когда поставленная на холод масса застынет, влить остальную окрашенную смесь, снова поставить форму в холодильник и держать до полного застывания желе. Затем вынуть форму, влить в стакан горячей воды и аккуратно вынуть его из желе, а форму вновь поставить в холодильник.

Соус: сливки разогреть, добавить измельченный шоколад и подогреть до полного его растворения. Массу остудить.

Перед подачей к столу форму опустить на несколько секунд в горячую воду (следить за тем, чтобы вода не попала на желе) и опрокинуть желе на блюдо. Углубление заполнить мороженым, полить его соусом и посыпать измельченными орехами.

Десерт в апельсиновых корзиночках

- ♦ Апельсины – 4 шт.
- ♦ Лимон – 0,5 шт.
- ♦ Сливки – 1 стакан
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Орехи – 50 г
- ♦ Желатин – 1 чайная ложка (с верхом)

Желатин замочить на 2 часа в небольшом количестве холодной кипяченой воды для набухания, а затем распустить его на водяной бане.

Апельсины тщательно вымыть, разрезать пополам (поперек) и осторожно удалить мякоть. Края половинок вырезать зубчиками.

Апельсиновые дольки освободить от кожицы, порубить, добавить тертую лимонную корку, лимонный сок, сахар и растворенный желатин. Замешать в эту массу взбитые сливки, все выложить в апельсиновые корзиночки и дать загустеть. Украсить поджаренными орехами.

Десерт творожный

- ♦ Творог – 1 кг
- ♦ Молоко сгущенное – 1 банка
- ♦ Цедра лимонная – 1 лимон
- ♦ Сметана – 150 г
- ♦ Сахар – 70 г

Крем: сметану взбить с сахаром до пышной массы.

Творог тщательно перемешать со сгущенным молоком, добавить измельченную цедру лимона и выложить массу горкой на блюдо, а сверху покрыть сметанным кремом.

Десерт из печенья

- Печенье – 500 г
- Ядра грецких орехов – 50 г
- Яблоки – 200 г
- Бананы – 200 г
- Сок лимонный – 1 лимон
- Масло сливочное – 250 г
- Яичные желтки – 5 шт.
- Пудра сахарная – 5 столовых ложек
- Ванилин

Печенье мелко накрошить, добавить молотые грецкие орехи, яблоки и бананы, натертые на крупной терке, лимонный сок и все тщательно перемешать.

Взбить масло с желтками и сахарной пудрой и соединить с приготовленной фруктовой массой. Смесь переложить в стеклянную посуду и поставить в морозильную камеру.

При подаче на стол разрезать на кусочки.

Желе сливочное

- Сливки – 3 стакана
- Желатин – 15 г
- Вода – 0,5 стакана
- Сахар – 120 г
- Миндаль (ядра) – 10–12 шт.
- Ванилин

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды на 1 час. Отдельно в теплую воду положить сахар и тертый миндаль, прокипятить, процедить и распустить в этом сиропе желатин.

Сливки довести до кипения, охладить до комнатной температуры и, помешивая, соединить с желатиновой массой. Полученную смесь вылить в формочки и поставить на холод. Перед подачей формочки с застывшим желе на несколько секунд нужно опустить в горячую воду, не допуская попадания воды на желе, и опрокинуть на десертную тарелку.

Напиток малиновый

- Сливки или молоко – 200 г
- Сок малиновый – 70 г
- Сахар – 1 чайная ложка

Молоко или сливки охладить, смешать с малиновым соком,

подсластить и взбить.

Коктейль с минеральной водой

♦ Пюре из свежего яблока – 1 столовая ложка

♦ Вино белое десертное – 30 г

♦ Вода минеральная, лед пищевой

Заполнить бокал до половины дробленым льдом, положить яблочное пюре, налить вина и долить бокал охлажденной минеральной водой. Подать с соломинкой и ложечкой.

Коктейль с кофе

♦ Ликер кофейный – 40 мл

♦ Сливки – 1 столовая ложка

♦ Кофе холодный, лед пищевой

Заполнить бокал до половины дробленым льдом, влить кофейный ликер и сливки. Бокал дополнить холодным кофе (3 чайные ложки растворимого кофе на 500 мл кипяченой воды). Пить через соломинку.

Ликер

♦ Сахар – 0,5 стакана

♦ Кофе растворимый – 3 чайные ложки

♦ Молоко сгущенное – 1 банка

♦ Водка – 350 мл

♦ Ванилина – 1 щепотка

Молоко, сахар, кофе, ванилин размешать, вылить в алюминиевую кастрюлю, залить 0,5 стакана горячей воды, поставить на огонь, довести до кипения, все время помешивая, но не кипятить. Массу остудить, добавить водку и хорошо размешать. Ликер готов к употреблению.

Вино пасхальное

♦ Сироп из малинового варенья – 80 мл

♦ Сироп из вишневого варенья – 80 мл

♦ Сироп из крыжовникового варенья – 300 мл

♦ Водка – 500 мл

Сиропы смешать, залить водкой и тщательно взболтать, пока все не растворится. Такое вино может долго храниться.

Еврейские праздники

Об особенностях еврейских праздников

Одна из особенностей еврейских праздников – и это отмечено еще в Библии – массовость, вовлеченность в праздничное действо всех, без различия пола, возраста, социального статуса. В Ветхом Завете предписывается праздновать и веселиться мужчинам и женщинам, свободным и несвободным, а также живущим «среди сынов Израиля» иноземцам. Для праздников существуют также предписания:

запрет на работу, прекращение ее, разрешается, однако, готовить пищу (последнее не распространяется на Шаббат и Йом Кипур);

предписание искренне веселиться (кроме Йом Кипура и постов). В праздничные дни не соблюдают траура и даже семидневный траур по умершему переносят на следующий за праздником день;

организация праздничной трапезы. Порядок этих трапез в целом одинаков: сначала произносится благословение над вином («киддуш»), затем совершается ритуальное омовение рук, после чего следует благословение и собственно сама трапеза;

проведение так называемого священного собрания всех членов общины для совершения праздничных церемоний и богослужения;

проведение обряда «гавдала» – разделение праздника и будней, совершаемое в конце праздника;

все еврейские праздники начинаются вечером, с заходом солнца, так как считается, что именно в этот момент зарождается новый день, ибо сказано: «И был вечер, и было утро – день один».

Еврейское летосчисление начинается с даты Сотворения мира.

Месяцы еврейского года: нисан (март – апрель), ияр (апрель – май), сиван (май – июнь), таммуз (июнь – июль), ав (июль – август), элул (август – сентябрь), тишрей (сентябрь – октябрь), хешван (октябрь – ноябрь), кислев (ноябрь – декабрь), тевет (декабрь – январь), шват (январь – февраль), адар (февраль – март).

Дни недели, кроме субботы, обозначаются порядковыми числительными (день первый, день второй, день третий и т. д.).

Традиции еврейской кухни

Национальная еврейская кухня – одна из самых древних, она насчитывает несколько тысячелетий. Поскольку евреи рассеяны по всему свету, живут среди других народов, то и еврейская кухня обогатилась кушаньями разных стран. Но, несмотря на все разнообразие, еврейскую кухню отличают устойчивые традиции, определяемые прежде всего законами кашрута – сводом правил, которые учитывают, готовя еду. Кашрут – термин, обозначающий пищу, допущенную к употреблению по еврейским религиозным законам. Само слово «кошер» с иврита переводится как «подходящий». Кошерно то, что соответствует правилам приличия и подчиняется закону. В сфере питания это то, что еврейский закон разрешает для приема в пищу.

Согласно концепции Торы, пища, которую употребляет еврей, влияет и на его физическое состояние, и на состояние духовное. В Торе перечислены правила, которые говорят о том, что запрещено есть плоть, отрезанную от живого существа; запрещено пить кровь, причем еврейский закон даже мясо предписывает употреблять в пищу только тогда, когда из него вытекла вся кровь; строго отделяется потребление молочных и мясных продуктов; растительную или морскую пищу можно есть как вместе с мясными, так и вместе с молочными продуктами; в строго кошерных домах существует особая посуда для мясных и молочных продуктов, причем в израильской армии и на флоте это разделение является нормой.

Текст Торы содержит 613 заповедей, строго регламентирующих практически все основные стороны еврейской жизни, и около 50 из них касаются вопросов питания. По кашруту, которому не менее трех тысяч лет, еда только ради еды предосудительна.

Кошерная пища бывает трех видов: мясная, молочная, парве.

Мясо. Кашрут разрешает употребление мяса, но, согласно Торе, можно есть мясо только тех животных, которые, во-первых, имеют раздвоенные копыта, во-вторых, пережевывают жвачку (корова, овца, коза, баран и даже олень), то есть строго травоядных. Категорически запрещена свинина. Хотя копыта у свиньи раздвоены, но она не жует жвачку.

Важны выбор животного и разделка туши. Животное должно быть совершенно здоровым. Употреблять в пищу больное животное категорически запрещено.

Мясо животных, запрещенных кашрутом, называется трефным. Таковыми являются лошади, ослы, верблюды, свиньи. В

списке запрещенных к употреблению в пищу упомянуты создания, ползающие по земле на собственном брюхе (например, змеи или ящерицы), а также насекомые и всякого рода грызуны. Впрочем, запрет на употребление в пищу продуктов жизнедеятельности насекомых имеет исключение: кашрут разрешает употреблять мед, объясняя это тем, что мед является соком цветов, лишь переработанным пчелой, а потому является продуктом растительного происхождения.

Большинство домашних птиц кошерны, то есть индюшек, кур, голубей, гусей, уток, лебедей и каплунов можно употреблять в пищу, причем птицы – куры, утки, индюки гуси – считаются деликатесом. Мясо диких птиц – трефное, таковых в Торе насчитывается 24 вида. Среди них орлы, соколы, страусы, коршуны, ястребы, кукушки. Но даже птицы, разрешенные к употреблению в пищу, должны быть убиты определенным образом. Этот способ именуется как шхита. Суть его в том, чтобы причинить наименьшее страдание животному. Существуют законы подготовки ножа, которым будет зарезано животное: как затачивать нож, как проверять, чтобы на нем не было ни малейшей щербинки и т. п.; есть законы о том, где и как резать (только одним движением и только горло в районе прохождения сонной артерии).

Существует общий запрет на употребление в пищу падали, то есть животных, убитых хищными зверями или птицами или погибших иного вида насильственной смертью.

Молоко считается кошерным только от кошерных животных. Кашрут не допускает смеси молочного и мясного: после употребления продуктов из мяса нельзя есть ничего молочного в течение 6 часов, а после приема молочной пищи мясо можно есть спустя 30 минут. Разница во временных промежутках объясняется тем, что молочные продукты перерабатываются организмом значительно быстрее, чем мясные. Именно этим, кстати, и объясняется, что в традиционных еврейских блюдах не встречаются соусы из йогурта, сливок или сметаны к курице, а после мясных блюд не подается сыр. Нельзя жарить мясо на сливочном масле.

Рыба. Рыбой, согласно кашруту, является живое существо, обитающее в воде, у которого имеются чешуя и плавники. И соответственно всех обитателей водной стихии, лишенных чешуи и плавников (киты, дельфины, моллюски, ракообразные и т. д.), в пищу употреблять нельзя. Некоторые виды рыб, не имеющих чешуи (сом, осетр, акула, угорь и др.) есть нельзя. В любом виде можно есть карпа, щуку, камбалу, треску, окуня, судака, все лососевые. Но на крабов, креветок, устриц и им подобных –

строжайший запрет.

По кашруту, чешуя рыбы не должна быть повреждена и не должна иметь на своей поверхности участков измененного цвета.

Рыбу можно употреблять как с мясными, так и с молочными продуктами.

Осетровая (черная) икра не кошерна в отличие от красной.

Парве. Продукты растительного происхождения и яйца относятся к парве. Парве можно подавать как с мясом, так и с молоком.

Позволительно есть овощи и фрукты, требуется лишь тщательно очищать их от насекомых и червей, а также замачивать на 18 минут перед приготовлением.

По кашруту, яйца птиц должны иметь обязательно разные концы: один более острый, другой более округлый.

Шаббат

Шаббат – суббота – среди праздников еврейского календаря занимает особое место. Запрет на повседневную будничную работу в седьмой день недели – одна из главных заповедей Ветхого Завета, которая гласит: «Помни день субботний и чти его, шесть дней работай и завершай все дела свои, а в седьмой – все дела делай только для Бога». Традиция запрещает производить в субботу тридцать девять будничных действий, нарушающих ощущение праздника. К ним относят все, что связано с денежными расчетами и повседневной работой (вплоть до приготовления пищи), а также все разговоры на будничные темы. Суббота освобождает человека от рабства повседневности.

Суббота входит в еврейский дом в момент зажигания свечей. Вечером в пятницу, обязательно до захода солнца, хозяйка дома зажигает свечи и произносит благословение. После этого считается, что суббота началась.

Празднование субботы включает выполнение предписаний Торы и мудрецов по освящению, отделению этого дня. Некоторые из предписаний имеют конкретное выражение: в субботу устраивают три праздничные трапезы и первые две из них начинаются с особой молитвы – молитвы освящения субботы над бокалом вина.

Для трапезы в этот день используется самая красивая посуда, ее с любовью расставляют на белоснежной скатерти.

Люди должны надеть в субботу красивую одежду.

Семья собирается в субботу за столом для общей трапезы, главное украшение которой свежеиспеченные золотистые халы.

Поскольку в шаббат запрещены некоторые работы по дому, в

том числе зажигание огня для приготовления пищи, то в еврейской кухне есть блюдо, вкус которого не ухудшается от долгого стояния, а улучшается. Называется это блюдо «чолнт». Готовят его в пятницу и оставляют в теплом месте до субботней трапезы.

Яйца с обжаренным луком

- ♦ Яйца – 10 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Топленый гусиный жир – 40 г
- ♦ Укроп или петрушка, зелень измельченная – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Лук мелко нашинковать, обжарить на жире до золотистого цвета, охладить. Яйца соединить с луком, посолить, перемешать, выложить в салатницу, полить жиром, оставшимся на сковороде, посыпать зеленью.

Чолнт из говядины

- ♦ Фасоль или бобы – 2 стакана
- ♦ Говядина – 1,5 кг
- ♦ Жир – 3 столовые ложки
- ♦ Перец – 2 чайные ложки
- ♦ Соль – 2 чайные ложки
- ♦ Имбирь – $^1/_4$ чайной ложки
- ♦ Перец красный молотый – 2 чайные ложки
- ♦ Ячмень – 0,5 стакана

Замочить фасоль на ночь, затем воду слить. В кастрюле обжарить на жире лук и мясо, посолить, поперчить, посыпать имбирем. Положить сверху фасоль и ячмень (ячмень можно заменить еще одним стаканом фасоли), обсыпать их мукой, красным перцем, залить водой так, чтобы она была выше продуктов на 2–3 см. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить на слабом огне при легком кипении 4 часа. Затем снять с огня и поставить в теплое место, чтобы чолнт не совсем остыл до подачи к столу.

Чолнт из курицы

- ♦ Курица – 1 тушка

♦ Картофель – 1,5 кг
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Чеснок – 3 дольки
♦ Перец черный молотый – 0,5чайной ложки
♦ Соль

Очистить картофель. Отложить 4 картофелины, а остальные нарезать на кружки и уложить на дно жаровни. Поверх картофеля выложить слой куриного мяса, нарезанного на порционные куски, сверху – лук и чеснок. Все поперчить и посолить. Отложенный картофель нарезать на кружки и покрыть ими мясо. Залить холодной водой так, чтобы она чуть покрывала картофель, и варить на слабом огне 3 часа. Оставить в теплом месте на сутки.

Сырно-луковый пирог

Тесто:
♦ мука – 1 стакан
♦ сливочное масло – 70 г
♦ сметана – 2 столовые ложки
♦ соль *Начинка:*
♦ лук репчатый – 300 г
♦ сыр натертый – 100 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ сметана – 2 столовые ложки
♦ соль

Тесто: из муки, сметаны, масла и соли замесить тесто.

На небольшую сковороду, не смазанную маслом, выложить тесто, разгладить его, загнуть кверху края.

Начинка: лук мелко нашинковать и поджарить до золотистого цвета.

На тесто выложить поджаренный лук, сверху – натертый на крупной терке сыр. Пирог с начинкой залить смесью из яйца, взбитого со сметаной и солью, и поставить в духовку.

Предпочтительнее есть пирог горячим со сметаной, с любым томатным соусом.

Хала круглая

♦ Дрожжи – 100 г
♦ Вода теплая – $^1/_4$ стакана
♦ Вода комнатной температуры – $^3/_4$ стакана
♦ Сахар – 3 столовые ложки
♦ Соль – 1 чайная ложка

♦ Мука – 4 стакана
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Масло оливковое – 3 столовые ложки
♦ Изюм – 0,5 стакана
♦ Желток 1 яйца

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 0,5 стакана муки, щепотку сахара, хорошо перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут. Всыпать всю муку в емкость, добавить дрожжевую смесь, соль, сахар, яйца, оставшуюся воду и замесить тесто. Добавить масло и снова вымесить тесто. Тесто не должно быть очень крутым. Оставить его минуты на три, затем выбить о доску, посыпанную мукой, всыпать ошпаренный изюм и еще раз вымесить. Смазать маслом кастрюлю, положить в нее тесто, оставить его на 2 часа в теплом месте, чтобы поднялось. Снова вымесить и оставить для подъема еще на 1 час. Затем разрезать тесто пополам и каждую половину скатать в виде колбаски длиной 50 см, причем один конец должен быть толще другого. Свернуть колбаску спиралью так, чтобы толстый конец лежал в центре. Положить халы на смазанный маслом противень, смазать желтком, взбитым с 2 столовыми ложками воды, и оставить на 30 минут, чтобы поднялись. Выпекать в хорошо нагретой духовке в течение 40 минут. Готовые изделия выложить на доску, накрыть полотенцем и куском фланели, а спустя 15 минут утепляющую накидку снять, оставив только полотенце.

Торт морковный

♦ Морковь – 500 г
♦ Яйца – 6 шт.
♦ Сахар – 1,5 стакана
♦ Цедра апельсиновая тертая – 1 чайная ложка
♦ Ликер – 1 чайная ложка
♦ Миндаль рубленый – 1,5 стакана
♦ Мука – 0,5 стакана
♦ Сода – 1 чайная ложка

Морковь очистить, отварить на слабом огне до мягкости, протереть через сито или измельчить с помощью миксера. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить морковь, цедру, ликер, миндаль, муку и соду. Все хорошо перемешать. Белки взбить в крутую пену и осторожно добавить в смесь. Форму смазать жиром, выложить в нее тесто и выпекать в теплой духовке.

Лейках

♦ Мед – 1 стакан
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Кефир – 500 мл
♦ Мука – 5 стаканов
♦ Сода – 0,5 чайной ложки

В емкость положить мед, всыпать сахар, влить 1 стакан воды, поставить на огонь и кипятить до полного растворения сахара. Добавить кефир, яйца, масло, питьевую соду, всыпать муку и все тщательно перемешать. Тесто должно напоминать густую сметану. Вылить тесто в густо смазанную маслом форму, выпекать лейках сначала в горячей духовке, затем постепенно уменьшить огонь.

Внимание! Заполнять форму тестом следует только наполовину, так при выпекании лейках увеличивается вдвое.

* * *

♦ Мука – 2 стакана
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Сметана – 250 г
♦ Мед – 1 стакан
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
♦ Гвоздика – 1 чайная ложка

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, мед, гашенную уксусом соду (1:1), растительное масло, муку, смолотую в кофемолке гвоздику. Все тщательно перемешать, чтобы тесто походило на сметану. Форму обильно смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто и выпекать в духовке около 40 минут.

Блинный пирог с яблоками

Тесто:
♦ мука – 2 стакана
♦ молоко – 3 стакана
♦ яйца – 2 шт.
♦ яблоки – 2 шт.
♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ соль – 1 чайная ложка
♦ сахар – 1 чайная ложка
♦ Корица, варенье или сахарная пудра – по вкусу

Яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно перемешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить молоком и испечь блины. Готовые блины уложить в кастрюлю или в глубокую сковороду, смазанную маслом, перекладывая их мелко нарезанными яблоками, кусочками сливочного масла, посыпая сахаром, смешанным с молотой корицей. Получившийся блинный пирог поставить в духовку со средним нагревом, держать минут 30–40, пока не появится румяная корочка.

Готовый пирог выложить на блюдо и полить вареньем или посыпать сахарной пудрой.

Штрудель

Тесто:

- мука – 3,5 стакана
- маргарин соленый – 200 г
- кипяток – 1 стакан
- уксус – 2 столовые ложки

Начинка:

- орехи (любые) молотые – 100 г
- изюм – 150 г
- кунжут – 100 г
- сахар – 0,5 стакана
- корица – 3 столовые ложки
- цедра тонко натертая с 1 лимона
- варенье, сахарная пудра

Начинка: в емкость положить орехи, изюм, кунжут, сахар, корицу и лимонную цедру. Тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто: в емкость влить горячую воду, опустить маргарин, влить уксус и довести до кипения. Затем всыпать муку и, помешивая ложкой, прогревать в течение 5 минут. Тесто остудить и разделить на 4 части.

Каждую часть раскатать в тонкий пласт, смазать пласт вареньем и обсыпать частью начинки. Свернуть каждый пласт с начинкой в рулет, проткнуть в нескольких местах и сложить на смазанный маслом противень. Выпекать штрудель в теплой духовке 45 минут, пока он не зарумянится.

Готовое изделие обсыпать сахарной пудрой.

Пурим

Пурим традиционно празднуют в 14-й день месяца адар.

Название праздника происходит от персидского слова «pur» – «жребий».

По преданию, во время царствования персидского царя Ахашвероша, женатого на еврейке Эстер, один из его сановников по имени Аман добился разрешения на избиение евреев и метал жребий, чтобы определить время осуществления задуманного. Жребий выпал на 14-й день. Узнав о грозящей беде, царица Эстер и ее двоюродный брат Мордехай распорядились собрать всех евреев, чтобы вместе поститься, учить детей Торе и любви к Богу. Тогда Бог обрушил коварные замыслы Амана на его собственную голову. Во время пира в честь Эстер царь пообещал исполнить любое ее желание, и царица попросила даровать жизнь себе и своему народу. Царь, услышав это, разгневался на Амана. И в определенный жребием 14-й день месяца адар казнь постигла не евреев, а коварного сановника и его сыновей.

Талмуд предписывает евреям проводить этот день в веселье. Это один из немногих праздников, когда евреям разрешено употреблять крепкие напитки, причем они должны напиться так, чтобы не замечать разницы между фразами «благословен Мордехай» и «проклят Аман». В праздничной трапезе обязательно должны быть мясо и алкоголь. Одно из главных угощений – аменташ («карманы Амана»), то есть сладкие пирожки с маковой начинкой, а также треугольные сдобные булочки с маком и медом – хоменташ («ухо Амана»). На стол ставят семечки, фасоль и крупы в память о скудном питании царицы Эстер, которая вынуждена была есть только семена, чтобы не есть некошерную пищу. Не обходится и без запеченной индейки, которую готовят в напоминание об огромной территории царства Эстер.

Главная церемония и основной завет праздника – публичное чтение свитка «Мегилат Эстер», который обязаны слушать все, не пропуская ни единого слова. Тишину синагоги, где звучит только голос чтеца, время от времени, однако, взрывает громкий шум. Это дети в маскарадных костюмах, с погремушками, пистолетиками и трещотками в руках «бьют Амана» всякий раз, когда чтец упоминает его имя. Все это время чтец терпеливо ждет, пока дети успокоятся.

В праздник принято посылать дар близким людям. Обычно с подарком, включающим печенье, сласти, фрукты, напитки, отправляют детей. Мужчина дарит мужчине, женщина – женщине. Также и дети делают подарки своим друзьям.

В праздник дают подаяние, оказывают денежную помощь по меньшей мере двум нуждающимся.

В знак того, что смертельная опасность обернулась для евреев замечательной победой, в праздник принято надевать

маски, высмеивающие врагов или подчеркивающие родство с Мордехаем, Эстер и другими героями этой истории. Устраивают спектакли, представления клоунов, конкурсы костюмов. Одеваться слишком нарядно не рекомендуется, так как существует обычай поливать друг друга специальным спреем, а также бить пищащими пластиковыми молоточками. Но, конечно, самым впечатляющим зрелищем является карнавальное шествие, которые носит название «адлояда». В средние века во время карнавала сжигали чучело Амана.

Суп картофельный с сельдью

- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Сельдь – 400 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Сметана – 2 столовые ложки
- ♦ Жир – 1 столовая ложка

Лук и морковь мелко нашинковать и обжарить, положить в кипящую воду и варить 5 минут. Добавить нарезанный соломкой картофель и нарезанное ломтиками филе сельди, варить до готовности.

При подаче заправить суп сметаной.

Баранина, тушенная с чесноком

- ♦ Мясо – 1 кг
- ♦ Морковь – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Чеснок – 1 головка
- ♦ Куриный жир (сырой) – 80 г
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Соль

Баранину нарезать на небольшие кусочки (вместе с косточками), положить в жаровню вместе с натертой на крупной терке морковью и мелко нашинкованным луком. Добавить куриный жир, влить воду или куриный бульон, посолить и тушить до мягкости мяса. В конце тушения положить лавровый лист и измельченный чеснок.

Подавать к столу с рассыпчатым рисом.

Гаше

♦ Мясо рубленое – 1 кг
♦ Булочка (натертая на терке) – 1 шт.
♦ Лук мелко нарезанный – 0,5 стакана
♦ Соль, перец

Смешать все компоненты и вымесить фарш. Залить массу бульоном, перемешать и тушить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения.

Студень из куриных потрохов

♦ Куриные головы, ножки, крылышки, шеи, желудки – 1,5 кг
♦ Мясо куриное – 300 г
♦ Желатин – 1 столовая ложка
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Соль, перец

Гребешки и головы обдать кипятком, гребешки очистить от покрывающей их кожицы, а из обработанных голов удалить глаза и клювы. Ножки обдать кипятком и снять с них грубую кожу, обрезать когти.

Желудки вычистить. Промытые куриные потроха положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить на слабом огне около 3 часов. За 1 час до окончания варки в кастрюлю положить куриное мясо. За 30 минут до конца варки добавить припущенные на сковороде морковь и репчатый лук.

В готовый бульон ввести предварительно замоченный желатин. На порционное блюдо уложить мясо птицы, отделенное от костей и измельченное, украсить ломтиками яиц и кружочками вареной моркови, залить процеженным бульоном, украсить зеленью петрушки и поставить в холодильник для застывания.

Утка, фаршированная лапшой и грибами

♦ Утка – 1,5 кг
♦ Грибы свежие – 250 г
♦ Лапша (отваренная) – 2 стакана
♦ Жир – 2 столовые ложки
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Чеснок – 3 дольки
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Петрушка (измельченная) – 1 столовая ложка
♦ Перец черный и красный молотый, соль

Тушку птицы обработать, выпотрошить, обмыть, натереть сверху и изнутри солью, красным и черным перцем, чесноком. Мелко нарезанные свежие грибы и нашинкованный лук обжарить

на жире, добавить пропущенные через мясорубку утиные субпродукты (печень, желудок, сердце) и жарить вместе 5 минут. Затем снять с огня, добавить лапшу, петрушку, яйцо, перец и все тщательно перемешать. Полученной массой нафаршировать утку, зашить суровой ниткой разрез, положить тушку в жаровню с растопленным жиром и готовить в духовке не менее 2 часов.

В процессе тушения утку несколько раз перевернуть.

Сельдь, запеченная в капусте

- ♦ Сельдь – 800 г
- ♦ Капуста – 800 г
- ♦ Яблоки – 100 г
- ♦ Жир – 150 г
- ♦ Сахар

Филе сельди вымочить в молоке, нарезать на порционные куски, запанировать их в муке. Капусту мелко нашинковать, смешать с натертыми на крупной терке яблоками, посыпать сахаром и перемешать. Уложить на смазанную сковороду слой капусты, затем слой филе сельди, снова слой капусты. Сверху сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до готовности под закрытой крышкой.

Подавать к столу с отварным картофелем.

Цимес из моркови, яблок и изюма

- ♦ Морковь – 10 штук
- ♦ Изюм (без косточек) – 1 стакан
- ♦ Яблоки – 100 г
- ♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Соль – 0,5 чайной ложки

Морковь нарезать соломкой и сложить в сотейник, посолить, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и столько воды, чтобы немного покрыть массу. Довести до кипения, затем уменьшить огонь и тушить морковь под крышкой до мягкости. Затем к ней добавить изюм, мелко нарезанные кусочки яблок, сахарный песок и 2 столовые ложки сливочного масла.

Все перемешать и поставить на слабый огонь еще на 15 минут. Блюдо будет готово, когда выпарится вся вода.

Подавать к столу блюдо в горячем виде, можно полить сметаной.

Блинчики с картофелем

♦ Картофель – 6 штук
♦ Кефир – 1 стакан
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Мука – 3 столовые ложки
♦ Сода – 0,5 чайной ложки
♦ Соль, масло растительное, масло сливочное

Картофель очистить, сварить в подсоленной воде, горячим натереть на терке, влить в массу стакан кефира, вбить яйца, посолить, добавить соду и все тщательно перемешать. Затем всыпать муку и вымесить тесто. Испечь блинчики.

Подавать к столу со сливочным маслом или сметаной.

Блинчики с черносливом

Тесто:
♦ мука – 2 стакана
♦ молоко – 2 стакана
♦ яйца – 2 шт.
♦ сахар – 2 столовые ложки
♦ масло растительное – 2 столовые ложки
♦ соль *Начинка:*
♦ чернослив (без косточек) – 100 г
♦ сахар – 0,5 стакана
♦ корица – $^1/_4$ чайной ложки
Соус:
♦ сметана – 1 стакан
♦ сахар – 0,5 стакана
♦ отвар чернослива

Начинка: чернослив положить в кастрюлю, влить 1 стакан воды, всыпать сахар и варить на слабом огне 15 минут. Затем чернослив вынуть из сиропа, обсушить, смешать с двумя столовыми ложками сахарного песка и корицей.

Тесто: яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не было комков.

Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и испечь блины.

На испеченные блины положить начинку, свернуть блины трубочками и обжарить в масле с обеих сторон.

Аменташ

Тесто:

♦ мука -3 стакана
♦ молоко – 2 стакана
♦ яйца -2 шт.
♦ сахар – 2 столовые ложки
♦ масло сливочное – 150 г
♦ дрожжи – 30 г
♦ соль – 1 чайная ложка

Начинка:

♦ сахар – 1 стакан
♦ мак – 1 стакан
♦ изюм без косточек – 1 стакан
♦ яйцо – 1 шт.
♦ ядра грецких орехов (молотые) – 3 столовые ложки
♦ ванильный сахар – 1 пакетик

Начинка: мак засыпать в кипящую воду, затем отцедить и подсушить. Пропустить мак вместе с изюмом 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сахар, яйца, ванилин. Все тщательно размешать. В начинку добавить измельченные в кофемолке или с помощью миксера грецкие орехи и еще раз перемешать массу.

Тесто: в кастрюлю влить молоко, растворить в нем дрожжи, добавить столько муки, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов, размешать до исчезновения комочков и поставить в теплое место для брожения. Опара должна увеличиться вдвое, а когда она начнет опадать, замесить тесто, добавив яйца, сахар, соль, оставшуюся муку. В конце замеса небольшими порциями добавлять растопленное масло и вмешивать его в тесто. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. За это время несколько раз сделать обминку, чтобы выпустить углекислый газ, препятствующий процессу брожения. Когда тесто начнет опадать, выложить его на стол, присыпанный мукой.

Тесто разделить на несколько частей, раскатать лепешки диаметром 20 см и толщиной 1 см. На середину каждой лепешки положить 2 столовые ложки начинки. Пирожки защипнуть, придав им форму треугольника, уложить на противень, смазанный маслом, и дать постоять 10 минут. Затем смазать яйцом и выпекать в умеренно горячей духовке 30 минут. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Хоменташ

Тесто:

♦ мука – 5 стаканов
♦ дрожжи – 75 г
♦ вода – 0,5 стакана
♦ молоко – 0,5 стакана
♦ сахар – 0,5 стакана
♦ яйца – 3 шт.
♦ масло сливочное (растопленное) – 1 стакан
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ мак – 2 стакана
♦ молоко – 1 стакан
♦ мед – 0,5 стакана
♦ цедра лимона измельченная – 1 чайная ложка
♦ изюм без косточек – 0,5 стакана

Начинка: мак ошпарить и пропустить через мясорубку, смешать с молоком, медом и варить, непрерывно помешивая, на слабом огне, пока масса не загустеет. Добавить цедру, предварительно ошпаренный кипятком изюм, все перемешать и охладить.

Тесто: дрожжи развести в теплой воде и влить их в молоко, добавить 1 стакан муки, сахар, соль, взбивая, добавлять по 1 яйцу и в завершение процесса – масло. Все тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто, которое поставить в теплое место на 2 часа. Когда тесто, увеличившись в объеме вдвое, начнет опадать, выложить его на присыпанную мукой доску и месить 5 минут.

Разделить тесто на две части и раскатать каждую в лепешку толщиной 5 мм. Вырезать кружки, на середину которых положить начинку, и слепить пирожки треугольной формы. Уложить их на смазанный маслом противень и оставить для расстойки на 15 минут (до увеличения в объеме вдвое). Затем смазать пирожки взбитым желтком и выпекать в умеренно горячей духовке 30 минут до золотистого цвета.

Фруктовый пунш «Эстер»

♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Апельсин – 3шт.
♦ Лимон – 4 шт.
♦ Ананас, нарезанный кубиками, – 2 стакана
♦ Клубника, нарезанная кубиками, – 0,5 стакана
♦ Белое сухое вино – 8 стаканов
♦ Шампанское – 3 стакана (750 г)

Апельсины тонко нарезать, из лимонов выдавить сок.

Смешать фрукты, лимонный сок, сахар и поставить в холодильник. Перед подачей к столу добавить в смесь из фруктов вино.

Песах

Слово «пасха» переводится с еврейского как «избавление», «исход». Ветхозаветная Пасха связана с воспоминанием об освобождении евреев от египетского рабства. Начинается праздник накануне 15-го дня нисана по еврейскому лунному календарю. Песах – восьмидневный праздник весны и свободы – начинается с заходом солнца.

На протяжении всех дней празднования Тора запрещает в каком бы то ни было виде употреблять в пищу квасное (хамец), то есть то, что было заквашено. Согласно Библии, это та самая еда, которой евреи не успели запастись, когда в спешке покидали Египет. Закваска считается символом гордости, она заставляет тесто подниматься и раздуваться, как возвышает себя и раздувается от гордости человек. Гордыня, ложная гордость ведут человека к неправильной самооценке, неограниченному эгоизму, а это вступает в противоречие с Торой. Избегают также блюд, приготовленных из пшеницы, овса, бобовых, перловой крупы, кукурузы, гороха, проса и горчицы. Солодовые ликеры и пиво запрещены. Законы пасхального кашрута требуют, чтобы никакие частицы квасного (хамец) не попали в пищу во время праздника.

Единственный хлеб, разрешенный в праздник, – маца. Это пресные хлебцы из пшеничной муки, которыми питались евреи в Египте и во время исхода из Египта. Мацу готовят только из муки и воды, она – символ скромности и простоты. Иногда мацу растирают в порошок, и получается подобие муки, которую используют для выпечки или изготовления клецек для супов.

Посуда для праздничных трапез должна быть либо новой, либо не используемой в течение года, либо обработанной в соответствии с правилами пасхального кашрута. На всех блюдах ставится обозначение: «кошерное для Пасхи».

В центре празднования – пасхальный седер. В эту ночь семья и гости собираются вокруг стола и читают пасхальное повествование (агада) об исходе евреев из Египта и последующих событиях. Стол сервирован лучшей посудой и серебряными приборами, ставят свечи, кошерное вино и три больших куска мацы. Перед главой дома ставят блюдо, именуемое кеара. На нем должны быть выложены зроа – запеченная косточка ягненка (пасхальное жертвоприношение); бейца – печеное яйцо, символизирующее скорбь по разрушенному храму в Иерусалиме;

марор – горькие травы (обычно используют свежий хрен) как символ оставшейся горечи после страданий, испытанных в рабстве; харосет – смесь из нарезанных яблок, измельченных орехов, корицы и вина, символизирующая глину, которую евреи использовали для строительства египетских монументов; карпас – петрушка, сельдерей или зеленый салат, символизирующие скудное питание в Египте, причем зелень окунают в соленую воду как напоминание о пролитых слезах; специально украшенный кубок для пророка Элияха.

Во время седера евреи проходят пять обязательных этапов: I – съесть мацу, II – выпить 4 чаши вина, III – съесть марор, IV – чтение агады, V – чтение хвалебных псалмов.

Айерцвибеле

- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Жир топленый гусиный или куриный – 100 г
- ♦ Перец, соль

Яйца отварить, очистить и мелко нашинковать. Репчатый лук измельчить, посолить и дать постоять 20 минут. Смешать все компоненты.

Фарфл (мучная добавка к супу)

- ♦ Манная крупа – 2 столовые ложки
- ♦ Пшеничная мука – 300 г
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Соль – $^1/_3$ чайной ложки

Яйца разбить в емкость, посолить и взбить венчиком. В другую емкость всыпать манную крупу, чайной ложкой набрать взбитое яйцо, переложить в манку и растереть с ней. Постепенно добавляя муку и яйца, продолжать растирать массу ладонью. Фарфл должен быть круглым, размером меньше горошины. Просушить фарфл в теплой духовке.

Можно хранить в сухом месте около двух месяцев.

Бульон с «кнейдлах»

- ♦ Бульон – 1,5 л
- ♦ Манная крупа – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 1 шт.
- ♦ Куриный жир – 2 столовые ложки

♦ Перец, соль

Сварить густую манную кашу, добавить куриный жир, перец, соль, яйцо и все хорошо перемешать, сделать из этой тестообразной массы шарики весом 50 г. Шарики положить на смазанный жиром противень и поставить на 10 минут в теплую духовку. Положить в тарелку 2–3 шарика (на порцию) и залить горячим бульоном.

Сразу подавать к столу.

Щи с сельдью

♦ Капуста – 800 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Томатная паста – 1 столовая ложка
♦ Филе 1 сельди средней величины
♦ Сметана

Белокочанную капусту мелко нашинковать, морковь и свеклу нарезать соломкой, лук измельчить, сложить все компоненты в кастрюлю, залить кипятком, поставить на слабый огонь, затем добавить мелко нарезанный картофель, предварительно вымоченную сельдь, нарезанную соломкой, и, добавив томатную пасту, варить 15 минут.

Щи подавать со сметаной.

Лососина, тушенная со сметаной

♦ Лососина -500 г
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Молотые сухари – 1 стакан
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Лук репчатый измельченный – 3 столовые ложки
♦ Перец, зелень, соль

Потрошеную рыбу нарезать тонкими ломтиками (кожу снять), уложить в кастрюлю: переслаивая сухарями, нашинкованным луком, маслом, посыпая перцем и солью. Сверху положить сметану, посыпать оставшимися сухарями и тушить под крышкой в духовке 20 минут.

На гарнир подать отварной картофель, полить его образовавшимся соусом, украсить зеленью.

Жаркое из говядины

♦ Вырезка говяжья – 1 кг
♦ Жир – 200 г
♦ Гвоздика, перец, лавровый лист
♦ Уксус 9 %-ный – 5 столовых ложек
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Лимон – 1 шт.
♦ Сахар, соль

Соус:

♦ уксус 9 %-ный – 100 г
♦ темное пиво – 50 г
♦ вода – 50 г

Мясо отбить, посолить и поместить в холодильник на 24 часа. Затем посыпать перцем, гвоздикой, положить в уксус, придавить грузом, накрыть крышкой и оставить на 8 часов. Маринованное мясо промыть и нашпиговать салом. На дно глиняного горшка положить мясо, посыпать нашинкованным луком, ломтиками лимона, залить соусом из уксуса, пива и воды. Горшок плотно закрыть и тушить в духовке при умеренном нагреве 2 часа. При необходимости добавлять воду. За 30 минут до окончания тушения добавить сахар. Когда блюдо будет готово, соус процедить и подать отдельно к мясу.

Гефилте фиш в бульоне

♦ Рыба – 1,5 кг
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Панировочные сухари – 0,5 стакана
♦ Вода – 1 стакан
♦ Соль – 0,5 чайной ложки
♦ Перец – 0,5 чайной ложки

Бульон:

♦ чешуя и голова рыбы (без глаз),
♦ лук репчатый – 2 шт., разрезанные на 4 части
♦ морковь (нарезанная) – 2шт.
♦ соль – 1 столовая ложка
♦ перец – 0,5 чайной ложки

Рыбный бульон: залить водой все компоненты так, чтобы она полностью покрыла их, довести до кипения и варить на малом огне 2 часа. Процедить.

Рыбу и лук пропустить через мясорубку, добавить остальные ингредиенты, все тщательно перемешать. Мокрыми руками сделать из фарша котлетки, опустить их в кипящий рыбный бульон и варить на слабом огне до готовности.

Каждую следующую порцию класть в бульон только тогда, когда он закипит после предыдущей порции.

Тесто заварное из мацы

- ♦ Мука из мацы – 1 стакан
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Масло оливковое – 0,5 стакана
- ♦ Соль

В кастрюлю влить 1 стакан воды, добавить соль, масло, довести до кипения. Кастрюлю снять с огня, всыпать муку, тщательно перемешать, затем массу прогреть, помешивая, на слабом огне. Когда масса начнет темнеть и отставать от стенок кастрюли, слегка остудить ее и вбить по одному все яйца, растирая их в массу. На смазанный маслом противень чайной ложкой выкладывать тесто, располагая один кусочек от другого на некотором расстоянии, так как при выпекании изделия значительно увеличиваются в объеме.

Выпекать в сильно разогретой духовке при температуре 190 ˚С до золотисто-коричневого цвета.

Готовые изделия остудить, начинить вареньем или повидлом, можно только обсыпать их сахарной пудрой.

Оладьи из мацы

- ♦ Маца – 100 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Соль, масло растительное или гусиный жир

Мацу мелко искрошить, положить в дуршлаг и опустить его в горячую воду. Когда маца размякнет, переложить ее в емкость, вбить яйца, посолить, размешать и жарить на растительном масле или гусином жире, как оладьи.

Скугол с мясом

- ♦ Маца – 2 стакана
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Вода – 0,5 стакана
- ♦ Масло – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

Начинка:

- ♦ мясо отварное – 250 г
- ♦ лук репчатый – 2 шт.

♦ яйца – 2 шт.
♦ соль

Начинка: мясо отварить, пропустить через мясорубку, соединить с яйцами, пассерованным луком, посолить и перемешать.

Мацу мелко искрошить, залить теплой водой, добавить взбитые яйца, масло, соль. Форму смазать жиром и выкладывать тесто и начинку послойно.

Последний слой должен быть из теста. Поверхность изделия смазать маслом и яйцом и запечь в духовке.

Блинный пирог с печенкой

Тесто:
♦ мука – 2 стакана
♦ молоко – 2 стакана
♦ яйца – 2 шт.
♦ сахар – 2 столовые ложки
♦ масло растительное – 2 столовые ложки
♦ соль
Начинка:
♦ печень – 300 г
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ яйца – 3 шт.
♦ соль, перец, мускатный орех
Соус:
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ морковь – 1 шт.
♦ томатная паста – 1 чайная ложка
♦ масло растительное – 1 столовая ложка
♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ сметана – 1 столовая ложка
♦ мука – 1 столовая ложка

Начинка: печенку нарезать на небольшие кусочки, обжарить вместе с луком и пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, мелко изрубленные вареные яйца, соль, перец, мускатный орех.

Соус: лук мелко нашинковать, морковь натереть на терке. Смешать лук с морковью и обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту и погреть смесь на огне еще 5 минут. Затем долить стакан бульона или воды, приправить солью и перцем, заправить мукой, обжаренной в 1 столовой ложке сливочного масла, добавить сметану или сливочное масло.

Тесто: яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и испечь блины.

Готовые блины сложить в жаростойкую посуду, смазывая маслом и перекладывая начинкой. Запечь пирог в духовке.

При подаче к столу полить соусом.

Пасхальные бараночки

- ♦ Мука из мацы – 3 стакана
- ♦ Вода – 3 стакана
- ♦ Масло растительное – 1 стакан
- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Корица – 1 чайная ложка
- ♦ Соль – 0,5 чайной ложки

Мацу пропустить через мясорубку. Воду вскипятить, добавить масло, 1 столовую ложку сахарного песка, соль, все перемешать и вскипятить. Полученной горячей смесью залить муку из мацы, посуду закрыть крышкой и оставить до остывания. В остывшее тесто положить яйца и вымесить. Из теста раскатать жгут, нарезать его на кусочки и сформовать небольшие бараночки. Посыпать бараночки смесью корицы с сахаром, выложить на лист, смазанный маслом, и выпекать в умеренно разогретой духовке 15 минут до золотистого цвета.

Пасхальный пирог

- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Мука из мацы – 0,5 стакана
- ♦ Картофельный крахмал – 4 столовые ложки
- ♦ Соль – 0,5 чайной ложки
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Лимон (сок и цедра) – 1 шт.
- ♦ Масло оливковое – 1 столовая ложка

Муку и картофельный крахмал просеять. Белки отделить от желтков. Растереть желтки с сахаром, маслом и 1 столовой ложкой лимонного сока. Белки с солью взбить в крепкую пену и, продолжая взбивать, всыпать сахар. Желтки осторожно перемешать с белками. Равномерно, по всей поверхности массы распределить муку и крахмал, осторожно перемешивая, добавить измельченную лимонную цедру. Переложить тесто в смазанную

жиром форму и выпекать в умеренно горячей духовке 40 минут.

Бисквит можно вынимать из формы только тогда, когда он остынет.

Имберлех

- Маца измельченная – 2 стакана *Сироп:*
- мед – 1 стакан
- сахар – 0,5 стакана
- имбирь на кончике ножа

Мацу измельчить, просеять через сито. В мед положить сахар и довести до кипения. Оставшиеся на сите небольшие кусочки мацы погрузить в медовый сироп, добавить имбирь и варить массу около 5 минут до загустения. Затем выложить имберлех слоем 10 мм на смоченную водой доску, разровнять, остудить и нарезать в виде ромбиков.

Цикокихон

- Мука – 250 г
- Сахар – 250 г
- Яйца – 4 шт.
- Мед – 1 столовая ложка
- Масло растительное – 1 столовая ложка
- Сок 1 лимона
- Имбирь, корица

Яйца растереть с сахаром, добавить растительное масло, мед и сок лимона. Муку смешать с корицей и имбирем, добавить в яичную массу. Все тщательно перемешать.

Выложить тесто в глубокую форму, смазанную жиром, и выпекать в хорошо разогретой духовке 40 минут.

Хремзлах

- Мука из мацы – 2 стакана
- Яйца – 5 шт.
- Масло сливочное – 3 столовые ложки
- Мед или варенье – 3 столовые ложки
- Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
- Имбирь – 0,5 чайной ложки
- Сахар – 3 столовые ложки
- Соль

Мацу пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, залить

1 стаканом подсоленной горячей воды, накрыть и дать постоять 20 минут. В остывшую массу положить размягченное сливочное масло, растертое с желтками, влить мед или варенье, положить орехи, имбирь и все тщательно перемешать. Белки взбить с сахаром и аккуратно ввести в тесто. Если масса окажется слишком густой, то добавить

2 столовые ложки воды, а если жидкой – немного муки. Тесто разделить на кусочки, скатать в шарики размером чуть больше куриного яйца и сформовать треугольники толщиной 2 см. Изделия жарить в кипящем масле до образования румяной корочки с обеих сторон.

Подавать к столу в холодном виде в качестве десерта.

Шавуот

Шавуот празднуют в 6-й день месяца сиван. В этот день евреям была дарована Тора.

Спустя полтора месяца после исхода из Египта евреи подошли к горе Синай, где Бог повелел народу готовиться к получению Торы. Через 3 дня сыны Израилевы встали у подножия горы, а Моше поднялся на вершину. Сначала Бог говорил со всем народом. Сыны Израилевы услышали 10 заповедей, которые впоследствии были записаны на скрижалях. Во время дарования Торы происходили чудеса: сверкали молнии, гремел гром, вся гора сотрясалась, слышались звуки бараньего рога шофара. Сыны Израилевы не могли вынести такого напряжения и просили, чтобы Бог говорил с ними через Моше. Поэтому остальные части божественного учения получил Моше и потом передал их всему народу.

Дарование Торы было решающим этапом освобождения евреев от рабства. Из-под власти фараона евреи перешли под власть того, кто властвует над всеми.

В праздник принято украшать дома и синагоги ветками растений, травами и цветами в воспоминание того, что гора Синай, на которой была дарована Тора, готовясь к этому событию, покрылась зеленью, благоуханными растениями и цветами. Во многих еврейских общинах существует обычай готовить в первый день праздника только молочные блюда.

Паштет из печени с сельдью

- ♦ Печень – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Филе соленой сельди – 300 г

♦ Гусиный жир – 1 столовая ложка

Печень нарезать на куски, залить небольшим количеством воды, припустить до готовности, остудить и пропустить через мясорубку вместе с луком. Отдельно пропустить через мясорубку филе предварительно вымоченной сельди. Затем смешать все компоненты, заправить гусиным жиром и тщательно перемешать.

Суп картофельный с молоком

♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Лук репчатый нашинкованный – 1 стакан
♦ Картофель, нарезанный кубиками, – 3 стакана
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Вода – 3 стакана
♦ Соль – 2 чайные ложки
♦ Перец черный – 0,5 чайной ложки
♦ Семена тмина – 1 чайная ложка
♦ Манная крупа – 2 столовые ложки
♦ Молоко – 3 стакана
♦ Сметана – 2 столовые ложки
♦ Зелень петрушки рубленая

Растопить масло в кастрюле и обжарить в нем лук. Положить туда картофель, морковь, соль, перец и тмин, залить все водой, довести до кипения и, постоянно помешивая, всыпать манную крупу. Варить суп на малом огне 20 минут. Добавить молоко, петрушку и довести до кипения.

При подаче к столу суп заправить сметаной.

Молочный суп с лисичками и картофелем

♦ Лисички – 500 г
♦ Молоко – 500 мл
♦ Вода – 500 мл
♦ Масло сливочное – 30 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Соль

Грибы вычистить и тщательно промыть. Морковь, лук и грибы мелко нашинковать, залить водой, потушить их в воде и через 30 минут добавить молоко и нарезанный соломкой картофель. Варить до готовности.

При подаче к столу заправить сливочным маслом.

Студень из курицы

- Курица -1 кг
- Вода – 1,5 л
- Желатин – 2 столовые ложки
- Морковь – 1 шт.
- Петрушка – 1 корень
- Лук репчатый – 2 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Зелень петрушки, соль

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания. Тушку курицы обработать и нарубить на куски, залить 1,5 л холодной воды, довести до кипения, снять пену и жир, уменьшить нагрев и варить при слабом кипении 1,5 часа. За 30 минут до конца варки добавить спассерованные на сковороде коренья и репчатый лук.

Готовый бульон процедить, убрать с огня и развести в нем подготовленный желатин. Мясо отделить от костей, измельчить и поместить в глубокое блюдо, затем залить бульоном, положить дольки вареного яйца, украсить зеленью и поставить для застывания в холодное место.

Цимес «Еврейский»

- Морковь – 300 г
- Цветная капуста – 300 г
- Петрушка – 2 корня
- Сельдерей – 2 корня
- Лук репчатый – 1 шт.
- Изюм – 150 г
- Мука пшеничная – 200 г
- Масло сливочное -3 столовые ложки
- Сахар – 1,5 столовой ложки или мед – 50 г
- Корица на кончике ножа
- Соль

Морковь, корни сельдерея и петрушки нарезать на кружочки, лук мелко нашинковать. Цветную капусту разобрать на кочешки. Все овощи поместить в кастрюлю, залить небольшим количеством молока или бульона и варить до готовности. Добавить изюм, соль, сахар или мед, молотую корицу, масло, пассерованную муку и тушить 30 минут. Блюдо будет готово, когда выпарится вся вода.

Подать к столу в горячем виде.

Блинчики с творогом

Тесто:

♦ мука – 2 стакана
♦ молоко – 2 стакана
♦ яйца – 2 шт.
♦ сахар – 2 столовые ложки
♦ масло растительное – 2 столовые ложки
♦ соль

Начинка:

♦ творог – 500 г
♦ масло сливочное -2 чайные ложки или сметана – 2 чайные ложки
♦ яйцо – 1 шт.
♦ сахар – 2 столовые ложки
♦ ванилин
♦ масло растительное

Начинка: творог тщательно растереть или пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло или сметану, яйцо, сахар и ванилин. Все тщательно размешать.

Тесто: яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не образовалось комков. Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и испечь блины.

На готовые блины положить начинку, завернуть их конвертом и обжарить на растительном масле.

Рош ха-Шана

Праздник Рош ха-Шана посвящен Сотворению мира. Это двухдневный праздник, отмечаемый 1-го и 2-го числа месяца тишрей, хотя Тора заповедует соблюдать его только 1-го числа. Как и другие еврейские праздники, Рош ха-Шана начинается вечером.

В праздник – начало нового года – зажигают свечи, благословляют хлеб, читают киддуш и готовят праздничный обед. Конечно, каждый мечтает о том, чтобы предстоящий год стал для него благоприятным, счастливым. Вот почему на праздничном столе много блюд, символизирующих полный, счастливый год.

До начала праздничной трапезы принято макать кусочек халы в мед. Когда хала съедена, каждому участнику застолья подают кусочек яблока, обмакнутого в мед, и говорят: «Да будет добрым и сладким этот год».

Существует множество символических продуктов, которые подают именно в этот праздник. Хала – плетеная булка в форме кольца, представляющая жизнь без конца, продолжительное здоровье и счастье в новом году. Ее посыпают изюмом или маленькими конфетками. Собравшиеся за столом едят анисовые и кунжутные семечки (для изобилия и достатка), сухофрукты (для сладкого года), морковь (на иврите слово «морковь» похоже на «постановление», означая, что Бог постановляет счастливый новый год), оливки (для красоты и мира), гранаты (считается, что в нем столько семечек, сколько еврейских правил). На столе обязательно должна быть рыба (символ плодородия), голова (рыбья или баранья) – знак первенства, успеха и процветания, овощи и фрукты как знак надежды на обильный урожай, жирное мясо и деликатесы. Не подают блюд кислых или горьких на вкус.

В этот праздник запрещена почти всякая работа, кроме приготовления еды.

С Рош ха-Шана начинается десятидневный период, в течение которого нужно обдумать свои поступки, исправить допущенные ошибки, раскаяться. Поэтому первые десять дней месяца тишрей называют днями трепета. Согласно Талмуду, в начале нового года Всевышний вершит суд над людьми. Бог, обозревая поступки людей за минувший год, вносит достойных в Книгу жизни на наступающий год, но эту запись он скрепляет подписью лишь в Йом-Кипур – десятый день еврейского нового года, Судный день – день искупления грехов и Высшего суда.

Икра «Гехакттэ лебер»

- ♦ Печень куриная или телячья – 500 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Жир гусиный 150 г
- ♦ Перец, соль

Печень потушить в жире, остудить и мелко нарезать. Лук нашинковать, посолить и оставить на 15 минут. Яйца отварить, очистить и мелко нарубить. Печень, яйца и лук смешать с жиром, посолить и поперчить.

Подавать к столу с пшеничным хлебом.

Бульон с «куголом»

- ♦ Бульон – 1,5 л
- ♦ Лапша – 150 г

♦ Яйца – 2 шт.
♦ Жир куриный растопленный – 3 столовые ложки
♦ Соль

Лапшу отварить в кипятке, откинуть на сито и промыть холодной водой. К отварной лапше добавить сырые яйца, соль, жир, все смешать, переложить в смазанную жиром форму, поверхность массы разровнять и смазать яйцом. Доварить лапшу под крышкой на плите, выложить на тарелку и залить горячим бульоном. Подавать к столу сразу после приготовления.

Щука фаршированная

♦ Щука – 1 кг
♦ Хлеб белый – 50 г
♦ Молоко – 20 г
♦ Масло растительное – 120 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Морковь – 75 г
♦ Лук репчатый – 75 г
♦ Картофель – 400 г
♦ Вода – 2 л
♦ Петрушка – 10 г
♦ Перец, соль

Щуку выпотрошить, отрезать голову. Осторожно снять кожу, промыть ее, натереть солью и отложить. Мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым белым хлебом. Добавить в массу растительное масло, растереть, вбить яйца, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, немного посолить и посыпать перцем. Кожу отжать, обсушить, наполнить фаршем, зашить суровой ниткой или кетгутом.

Приготовление бульона: в подсоленную воду положить нарезанную на кружочки морковь, нашинкованную луковицу, крупные дольки картофеля и рыбные кости. Варить до готовности овощей. Бульон процедить.

Нафаршированную щуку отварить в бульоне, контролируя, чтобы рыба не разварилась. Когда рыба будет готова, положить ее на блюдо, обложить ломтиками картофеля и кусочками моркови.

Подавать к столу с соусом из хрена.

Рыбные котлеты с творогом

♦ Рыба – 1 кг

♦ Булка – 50 г
♦ Жир – 100 г
♦ Творог – 200 г
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Перец, соль

Рыбное филе, творог, замоченную в молоке булку, чеснок пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, перец, соль, перемешать компоненты. Из полученной массы сформовать котлеты и жарить на хорошо разогретой сковороде. Если рыба очень сухая, можно добавить в процессе приготовления фарша растопленное сливочное масло.

Линь в молоке

♦ Рыба – 1 кг
♦ Молоко – 800 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Лук репчатый – 20 г
♦ Морковь -50 г
♦ Масло сливочное – 50 г

На дно кастрюли положить нарезанную кружочками морковь, лук, на них – порции рыбы, залить небольшим количеством воды, затем добавить молоко, так чтобы покрыть рыбу. Варить на слабом огне около 1 часа. Перед концом варки добавить сливочное масло.

Подавать к столу с подливкой.

Цимес с «кнейдлах»

♦ Морковь – 1 кг
♦ Изюм – 100 г
♦ Чернослив – 20 г
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Сахар – 1 столовая ложка
♦ Соль

«Кнейдлах»:

♦ мука из мацы – 1 стакан
♦ яйца – 2 шт.
♦ жир куриный – 3 столовые ложки
♦ вода – 2 столовые ложки
♦ соль

Приготовление «кнейдлах»: муку из мацы залить теплой

водой, смешать с тщательно взбитыми яйцами, добавить куриный жир. Все перемешать и сделать из массы шарики по 50 г.

В сотейнике распустить сливочное масло, добавить морковь, нарезанную кубиками, и слегка ее обжарить, затем залить горячей водой и тушить до полуготовности под крышкой на слабом огне. Затем положить в сотейник чернослив, изюм, соль, сахар, «кнейдлах» и довести блюдо до готовности. Блюдо готово, когда выпарится вся вода.

Подавать к столу в горячем виде.

Харойшес

- ♦ Орехи смолотые (любые) – 0,5 стакана
- ♦ Яблоко – 1 шт.
- ♦ Вино сладкое – 2 столовые ложки
- ♦ Сахар – 1 чайная ложка
- ♦ Корица – 0,5 чайной ложки

Яблоко натереть, смешать с измельченными орехами, вином, сахаром и корицей. Все компоненты тщательно перемешать.

Печенье «Тайглах»

- ♦ Мука – 160 г
- ♦ Пекарский порошок – $^1/_4$ чайной ложки
- ♦ Ядра грецких орехов – 100 г
- ♦ Кокосовая стружка – 70 г
- ♦ Имбирь – $^1/_4$ чайной ложки
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Желтки яиц – 3шт.
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Соль

Сироп:

- ♦ мед – 350 г
- ♦ сахар – 200 г
- ♦ имбирь – 1 чайная ложка

В емкость просеять муку, пекарский порошок, добавить имбирь и соль, в середине сделать углубление и распустить туда яйца, влить желтки и масло. Все тщательно перемешать, выложить на доску, присыпанную мукой, и замесить мягкое тесто. Если оно липнет, добавить еще немного муки. Затем тесто разрезать на 8 кусков ножом, который предварительно окунуть в муку. Скатать каждый кусок теста в валик диаметром 1 см и нарезать его на кусочки длиной около 1 см. Положить эти

кусочки теста на смазанный маслом противень на некотором расстоянии друг от друга. Запекать изделия в духовке при температуре 180 ˚С около 10 минут до потемнения нижней корочки.

Смешать мед, сахар и имбирь в кастрюле с толстым дном, поставить на слабый огонь и, помешивая, подогреть до растворения сахара. Затем довести до кипения и нагревать сироп в течение еще 5 минут до температуры 130 ˚С. В полученный сироп всыпать испеченное печенье, измельченные орехи и варить на слабом огне 10 минут, пока печенье не покоричневеет.

На противень постелить фольгу, смазать ее маслом, распределить на ней ровным слоем печенье и дать ему полностью остыть. Затем перевернуть печенье и аккуратно снять фольгу. Нарезать его на небольшие квадраты и ромбы. Можно обсыпать печенье кокосовой стружкой.

Печенье подают к кофе или к чаю. Это особое угощение на праздник Рош ха-Шана.

Медовый пирог

- ♦ Мука пшеничная – 4 стакана
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Разрыхлитель -1 чайная ложка
- ♦ Соль – 1 чайная ложка
- ♦ Гвоздика молотая – 1 чайная ложка
- ♦ Сахар ванильный – 1 чайная ложка
- ♦ Орех мускатный – 1 чайная ложка
- ♦ Корица – 1 чайная ложка
- ♦ Мед – 1 столовая ложка
- ♦ Кофе – 1 стакан
- ♦ Масло растительное – 0,5 стакана
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Изюм – 0,5 стакана
- ♦ Орехи рубленые (любые) – 0,5 стакана
- ♦ Яблоки – 2 шт.

В муку всыпать сахар, разрыхлитель, соль, гвоздику, ванильный сахар, мускатный орех, корицу, все перемешать, выложить горкой и сделать в ней углубление. Смешать мед с кофе, растительным маслом, яйцами, немного взбить и вылить эту массу в углубление. Замесить тесто, добавив в него нарезанные ломтиками яблоки, измельченные орехи и изюм. Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать в духовке 60 минут.

Леках

- ♦ Мука ржаная – 170 г
- ♦ Сахар – 70 г
- ♦ Имбирь – 0,5 чайной ложки
- ♦ Корица – 1 чайная ложка
- ♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ Сода – 1 чайная ложка
- ♦ Мед (подогретый жидкий) – 200 г
- ♦ Цедра с 1 апельсина
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сок апельсина – 5 столовых ложек

В емкость всыпать горкой муку, добавить сахар, имбирь, корицу, соду. Сделать углубление и влить мед, масло, яйца, всыпать апельсиновую цедру. Все тщательно перемешать, добавить апельсиновый сок. Вымесить тесто и перелить его в форму, смазанную маслом и выложенную бумагой, выпекать в горячей духовке 45 минут, пока пирог не станет плотным и упругим на ощупь. Готовый пирог оставить в форме до полного остывания, а затем, вынув, завернуть в фольгу и хранить при комнатной температуре 2–3 дня до подачи к столу, чтобы он стал ароматным.

Меренги

- ♦ Белок яичный – 3 шт.
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Сок лимона – 1 чайная ложка

Охлажденные белки взбить в крутую пену и, продолжая взбивать, добавлять сахар. Под конец процесса добавить лимонный сок. Смесь выкладывать на смазанный жиром лист чайной ложкой на некотором расстоянии друг от друга. Выпекать в теплой духовке в течение 1 часа.

Йом Кипур

По еврейскому календарю праздник наступает 10-го числа месяца тишрей. Йом Кипур буквально означает «день очищения», это праздник отпущения грехов, покаяния. Считается, что в Рош ха-Шана Бог записывает каждого еврея в одну из трех книг: книгу праведников, книгу грешников и книгу средних, а в Йом Кипур ставит печать.

Период между Рош ха-Шана и Йом Кипур именуют днями

трепета; в эти дни у человека еще есть возможность повлиять на приговор, который выносит Бог. Следует раскаяться в своих грехах и исправить то, что возможно, например попросить прощения у людей и у Бога за совершенные против них проступки. Обычай предписывает просить прощения сначала у людей, а затем у Бога, ибо человек не может быть прощен Богом, пока он не прощен людьми. Кто говорит: «согрешу и покаюсь, а в Судный день мне простят», тому в Судный день не прощают.

Накануне праздника принято совершать обряд капарот. Он заключается в том, что живую курицу крутят над головой. В эти мгновения человек должен осознать, что, если бы Бог был строг к нему, на месте этой курицы оказался бы он. Потом курицу режут и отдают бедным. Если живую курицу достать невозможно, то над головой крутят деньги и затем отдают их бедным. В канун Йом Кипура принято также просить и дарить кусочки пирога из ржаной муки с медом – леках. Это чудесный символ: «Если предстоит мне получать еду из милости, то пусть это произойдет сегодня, сейчас, чтобы не пришлось мне впредь протягивать руку за подаянием».

Накануне праздника, примерно за час до захода солнца, устраивают последнюю перед постом и обильную трапезу, называемую «сеуда мафсекет» – разделительная трапеза. За 18 минут до захода солнца, в точно указанное в календаре время, женщины зажигают свечи, произнося благословения.

Перед посещением синагоги отец (или мать, если нет отца) благословляет детей, возлагая с молитвой руки на голову ребенка.

Йом Кипур – день строгого поста, в этот день запрещено мыться и пользоваться косметикой, а также носить кожаную обувь, поскольку она является символом роскоши. В праздник надевают одежду белого цвета, она символизирует чистоту от грехов. Евреи как бы уподобляются безгрешным ангелам, которым не надо ни есть, ни пить, ни заботиться о своем теле.

Суккот

Суккот отмечается 15-го числа месяца тишрей. Этот праздник продолжается в течение недели. Суккот переводится как «шалаши». После исхода из Египта евреи 40 лет провели в пустыне, прежде чем ступить в землю Израилеву. Находясь все годы в пути, они не могли построить себе постоянные дома, поэтому довольствовались шалашами. В пути евреев сопровождали облака Славы, указывающие путь, укрывающие от

солнца и защищающие от ядовитых змей. Тора заповедала евреям в память о тех событиях соблюдать праздник Суккот. Поэтому перед наступлением праздника принято строить шалаши, а в сам праздник переселяться в них или хотя бы устраивать там трапезы.

Во все дни праздника во дворе синагоги можно исполнить заповедь четырех видов растений. Принято брать четыре вида растений – этрог, адас, лулав и арава – и трясти ими специальным образом. Каждое из растений символизирует определенный тип евреев. Этрог – вкусный и ароматный цитрусовый плод – это евреи, которые учат Тору и совершают добрые дела; лулав – пальмовая ветка, плоды ее сладкие, но без запаха – это евреи, которые учат Тору, но добрых дел не совершают; адас – мирт, приятно пахнущий, но несъедобный, – это евреи, совершающие добрые дела, но Тору они не учат; арава – ива, которая не имеет ни вкуса, ни запаха и похожа на евреев, которые и Тору не учат, и добрые дела не делают. Эти растения соединяют вместе, так, что хорошие качества одного растения дополняют недостающие другого; вместе они символизируют единство еврейского народа в служении Богу.

Согласно традиции, шалаш по очереди посещают Авраам, Ицхак, Яаков, Моше, Аарон, Йосеф и Давид – каждый в свой день праздника. Вместе с ними в гости приглашают тех, кто не имеет возможности построить себе шалаш.

Суккот – это также праздник сбора урожая и время веселья.

Жареные огурцы

- ♦ Огурцы крупные – 3 шт.
- ♦ Бульон мясной – 0,5 стакана
- ♦ Уксус, соль, сахар – по вкусу
- ♦ Жир гусиный для жарки
- ♦ Сухари панировочные – 0,5 стакана

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль на четыре части, вычистить семена, положить в сковороду, добавить бульон, соль, сахар, уксус по вкусу и тушить на слабом огне до мягкости. Добавить панировочные сухари и еще немного потушить.

Подавать к столу как отдельное блюдо или в качестве гарнира к мясу.

Сельдь с овощами

- ♦ Сельдь – 800 г
- ♦ Свекла – 200 г

♦ Морковь – 200 г
♦ Яблоки – 400 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Лук репчатый – 300 г
♦ Чеснок – 1 некрупная головка
♦ Сливочное масло, майонез

Морковь и свеклу отварить и натереть на крупной терке. Кислые яблоки нарезать тонкими пластинками. Приготовить картофельное пюре со сливочным маслом. Репчатый лук и чеснок мелко нашинковать. Вымоченную сельдь нарезать на мелкие кусочки. На плоское блюдо положить слой картофельного пюре, затем слоями сельдь, свеклу, морковь, яблоки.

Повторить это еще раз, завершив слоями лука с чесноком, моркови, а сверху картофельным пюре. Все залить майонезом и поставить на 2 часа в холодное место.

Селедочный творог с чесноком

♦ Творог 17 %-ный – 100 г
♦ Филе сельди – 40 г
♦ Лук репчатый – 10 г
♦ Чеснок – 1 долька
♦ Сметана – 20 г
♦ Масло сливочное – 20 г

Творог смешать с предварительно вымоченной и пропущенной через мясорубку сельдью, добавить мелко нашинкованные лук и чеснок. Заправить массу сметаной.

Подавать к столу с отварным картофелем.

Мясной суп с картофельными клецками

♦ Мясо – 1 кг
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 пучок
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Картофель – 800 г
♦ Куриный жир со шкварками
♦ Соль, мука

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев до минимума, добавить морковь, лук и петрушку и варить до готовности 1,5 часа. Сырой картофель очистить, натереть на терке, отжать, всыпать в массу немного

муки, ввести яйцо, все тщательно перемешать и раскатать кружочки. Заполнить их куриным жиром со шкварками и жареным луком, закатать шариками и опустить в кипящий суп на 15 минут.

Курица, тушенная с цимесом

- ♦ Курица – 1 кг
- ♦ Морковь – 500 г
- ♦ Изюм – 50 г
- ♦ Чернослив – 10 шт.
- ♦ Масло топленое – 100 г
- ♦ Сахар – 0,5 столовой ложки
- ♦ Соль

Курицу разделать на порционные куски, посолить и обжарить в сковороде под крышкой до образования румяной корочки. Затем мясо выложить, а в оставшемся жире пассеровать морковь, натертую на крупной терке.

Положить ее в сотейник, подлить горячей воды, закрыть крышкой и тушить до полуготовности на слабом огне. Добавить изюм и чернослив, соль, сахар, обжаренные куски курицы и тушить до готовности.

Эсик-флейш

- ♦ Мясо – 1 кг
- ♦ Жир куриный или гусиный – 2 столовые ложки
- ♦ Томатная паста – 2 столовые ложки
- ♦ Сахар – 2,5 столовой ложки
- ♦ Сухари из ржаного хлеба – 2 столовые ложки
- ♦ Медовые пряники – 2 шт.
- ♦ Кислота лимонная – на кончике ножа
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Перец, соль

Мясо нарезать на порционные куски, посолить, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, переложить в сотейник, добавить перец, лавровый лист, мелко нашинкованный лук, горячую воду, накрыть крышкой и тушить 45 минут. Затем мясо вынуть, а бульон процедить. Снова положить в него мясо, добавить молотые сухари и пряники, томатную пасту, лимонную кислоту, сахар и тушить до готовности.

Перед подачей к столу мясо полить соусом.

«Варнички» с печенкой

- Мука – 1,5 стакана
- Яйцо – 1 шт.
- Печень – 300 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Жир куриный или гусиный – 2 столовые ложки
- Соль

Муку просеять в емкость горкой, сделать в ней углубление, в которое влить сырое яйцо, подсоленную воду; замесить крутое тесто. Тонко раскатать его и нарезать на маленькие квадратики, которые отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Затем переложить изделия на блюдо, добавить спассерованный лук, натертую на терке предварительно отваренную печень и все хорошо перемешать.

Сухопареная рыба

- Салака – 1 кг
- Масло сливочное – 300 г
- Соль, перец, лавровый лист

В глиняный горшок, чередуя, положить слоями салаку и сливочное масло, специи, накрыть сосуд крышкой и поставить в теплую духовку на 10 часов. За это время рыбные кости должны раствориться.

Подавать к столу с картофельным пюре.

Сельдь жареная

- Соленая сельдь – 1 кг
- Лук репчатый – 300 г
- Масло растительное – 200 г
- Сметана – 200 г

Сельдь выпотрошить, отделить голову, отрезать хвост, вынуть позвоночник и крупные кости, разрезать филе на крупные куски, запанировать их в муке и жарить на слабом огне. Отдельно поджарить лук, присоединить к сельди, затем добавить сметану и тушить все вместе под крышкой на малом огне еще 15 минут.

Подавать с отварным картофелем.

Ханука

Ханука начинается 25-го числа месяца кислев и длится восемь дней. Праздник был включен в еврейский религиозный

календарь в 165 году до н. э. События, в память которых установлен праздник, произошли во II веке до н. э. Народ Израиля находился тогда под властью греческого царя Антиоха IV Эпифана. Царь добивался, чтобы евреи отказались от своей веры и начали поклоняться греческим богам. Он издал указы, запрещающие евреям исполнять многие законы Торы. И вот однажды греческий отряд прибыл в местечко Модиин. При большом скоплении народа греки попытались заставить коэна Йоханана принести жертву идолу. Йоханан отказался, но один из находившихся там евреев вызвался принести жертву. Тогда Йоханан ударом убил отступника. Это послужило сигналом к началу восстания, которое возглавили сыновья Йоханана. Лозунгом восставших стал призыв: «Кто за Господа, ко мне». Восставшие назвали себя маккавеями. Они были плохо вооружены, но все же освободили Иерусалим. Главной задачей победителей стало очищение осквернённого греками главного храма. Однако оказалось, что нет возможности зажечь храмовую менору – семисвечник, поскольку греки осквернили масло, сломав печать первосвященника на всех кувшинчиках. С трудом нашли кувшинчик с целой печатью, масла в котором могло хватить только на один день горения храмового светильника, а для изготовления нового требовалось семь. Но евреи решили все-таки зажечь семисвечник, и случилось чудо: масла хватило до момента изготовления нового и его освящения!

С тех пор евреи отмечают Хануку, что переводится как «освящение». В течение восьми праздничных дней с наступлением темноты зажигают специальный подсвечник – ханукию для 9 свечей: 8 свечей символизируют дни чуда, а от 9-й, служебной свечи, именуемой шамаш, зажигают все остальные.

Редька с жиром

- ♦ Редька – 400 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Жир куриный или гусиный – 3 столовые ложки
- ♦ Петрушка или укроп – 1 пучок
- ♦ Соль

Редьку очистить, выдержать в холодной воде в течение 30 минут и натереть на терке. Лук нашинковать, спассеровать, охладить, соединить с редькой, растопленным жиром и солью. Все тщательно перемешать, украсить измельченной зеленью и подавать к столу.

Салат из лука со шкварками

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Жир куриный или гусиный топленый -1 столовая ложка
♦ Соль, перец

Лук нарезать кольцами, опустить на 40 минут в холодную проточную воду, затем ошпарить кипятком, остудить, посолить, поперчить, добавить жир и осторожно перемешать.

Украсить зеленью и подавать к столу.

Бульон с «мандлен»

♦ Бульон – 1,5 л
♦ Мука – 0,5 стакана
♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Соль

Просеять через сито муку, сделать в ней углубление и влить растительное масло, добавить соль, яйца и размешать до исчезновения комочков. Тесто раскатать толщиной 3 мм и сделать кружочки диаметром 30 мм. Кружочки жарить во фритюре.

Перед подачей к столу кружочки положить в тарелку и залить горячим бульоном.

Форшмак

♦ Сельдь соленая – 2 шт.
♦ Батон без корки – 300 г
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Масло растительное – 4 столовые ложки
♦ Яблоко – 1шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Лимонная кислота – на кончике ножа
♦ Уксус винный – 2 столовые ложки
♦ Горчица без наполнителей – 0,5 столовой ложки
♦ Лук зеленый – 50 г

Очистить сельдь, в зависимости от засола подержать ее 3 часа в молоке. Разделать тушку рыбы на филе (голову и хвост не выбрасывать!) и вместе с замоченным в молоке белым черствым хлебом, очищенным яблоком и луком пропустить через мясорубку. Полученную массу перемешать, добавить растительное масло, лимонную кислоту и взбить деревянной ложкой. Яйца сварить вкрутую, затем отделить белок от желтка. Белки мелко искрошить и соединить с полученной массой.

Выложить массу в селедочницу, придать ей форму селедки, приложив голову и хвост.

Желтки растереть с уксусом и горчицей и этим соусом полить форшмак. Сверху блюдо посыпать мелко нарезанным луком.

Скумбрия свежесоленая

- ♦ Скумбрия – 1 кг
- ♦ Чеснок – 1 крупная головка
- ♦ Лавровый лист – 4 шт.
- ♦ Душистый перец – 30 г
- ♦ Масло растительное – 150 г
- ♦ Соль

Свежую скумбрию выпотрошить, отрезать голову и хвост, сделать разрез вдоль спины и извлечь позвоночник и крупные кости, обсушить тушку. Обе половинки рыбы посолить, положить в посуду и оставить в прохладном месте на сутки. Затем разрезать половинки на небольшие кусочки и уложить рядами в банку, пересыпая каждый слой специями (соль, нашинкованный чеснок, измельченный лавровый лист, размолотый душистый перец). Оставить для засолки на 3–5 дней, после чего в банку добавить растительное масло. Рыба готова.

Блинчики с мясом

Тесто:

- ♦ мука – 2 стакана
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ сахар – 2 столовые ложки
- ♦ масло растительное – 2 столовые ложки
- ♦ соль

Начинка:

- ♦ вареное мясо – 400 г
- ♦ масло растительное – 1 столовая ложка
- ♦ лук репчатый – 1 шт.
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ перец, соль

Начинка: вареное мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, посолить, поперчить и все тщательно перемешать.

Тесто: яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить

молоком, добавить растительное масло и печь блины.

Яйцо смешать с мукой, растительным маслом, добавить немного соли. В эту смесь обмакивать каждый нафаршированный блинчик и обжаривать на растительном масле с обеих сторон.

Курятина, тушенная с телячьим языком

- ♦ Куриная тушка – 1 кг
- ♦ Телячий язык – 1 шт.
- ♦ Масло оливковое – 2 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Шампиньоны – 100 г
- ♦ Красное вино – 2 стакана
- ♦ Тимьян – 3 веточки
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 1 долька
- ♦ Мука – 2 чайные ложки
- ♦ Сахар – 1 чайная ложка
- ♦ Орехи молотые (любые) – $^1/_4$ стакана
- ♦ Соль, перец

Язык тщательно вымыть, залить кипятком и варить 30 минут. Затем вынуть, обдать холодной водой, снять кожу, снова положить в бульон и варить до готовности. Нарезать ломтиками. Тушку курицы разделать на порционные куски, обжарить их в масле до золотистой корочки и выложить из сковороды. Каждую очищенную луковицу разрезать на 4 части, обжарить в оливковом масле и положить в емкость, в которой обжаривалась курица, туда же добавить нарезанные грибы и измельченный чеснок, сверху положить кусочки курицы и посыпать мукой, пряностями, оставшимся луком, перемешать ингредиенты и тушить на слабом огне 10 минут. Затем добавить вино, соль, перец, сахар и тушить еще 1 час. Достать кусочки курицы и положить на ломтики языка. Соус, образовавшийся при тушении курицы, выпарить наполовину и залить им кусочки курицы на языке.

Рулетики с луком

- ♦ Мякоть говядины – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Булка – 150 г
- ♦ Масло растительное – 100 г
- ♦ Сырой куриный жир – 50 г
- ♦ Перец, соль

Лук нашинковать и слегка обжарить. Мясо нарезать поперек волокон и отбить. На пластинку мяса положить лук, кусочек булки и немного куриного жира, завернуть рулетиком, перевязать суровой ниткой или кетгутом. Рулетики положить в жаровню, влить воду или бульон, добавить перец, соль и тушить до готовности.

Перед подачей к столу полить рулетики соком, в котором они тушились.

Цимес картофельный с черносливом

- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Изюм без косточек – 2 столовые ложки
- ♦ Чернослив – 5 шт.
- ♦ Масло сливочное – 1 десертная ложка
- ♦ Мука – 0,5 чайной ложки
- ♦ Сахар – 0,5 чайной ложки
- ♦ Корица, соль

Картофель нарезать на тонкие ломтики. Из чернослива вынуть косточки. Муку подсушить на сковороде и развести столовой ложкой горячей воды. Картофель поместить в сотейник, залить водой и довести до полуготовности. Затем добавить туда чернослив, изюм и муку и тушить еще 15 минут. За 5 минут до готовности добавить сахар, масло, соль, корицу и все перемешать. Готовое блюдо снять с огня и держать под плотно закрытой крышкой еще 10 минут.

Пончики

- ♦ Творог – 500 г
- ♦ Мука – 2 стакана
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Масло сливочное – 200 г
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки
- ♦ Сода – 0,5 чайной ложки
- ♦ Сахарная пудра, соль

Творог растереть с яйцами, добавить сахар, соль и, постепенно подсыпая муку, замесить эластичное тесто. Сформовать из теста шарики и жарить в кипящем масле до золотистого цвета. Готовые пончики обсыпать сахарной пудрой.

Монелах

♦ Мак – 150 г
♦ Ядра грецких орехов (измельченные) – 70 г
♦ Мед – 150 г
♦ Сахар – 2 столовые ложки
♦ Корица

Мак пропустить через мясорубку, смешать с орехами. Разогреть в кастрюле мед, добавить сахар, подержать на огне до полного растворения. Опустить в сироп мак с орехами и варить, помешивая, 20 минут. Полученную массу слегка остудить, выложить на доску, смазанную маслом, слоем около 2 см, посыпать сверху молотой корицей и нарезать на квадраты или ромбы.

Манделах

♦ Мука – 1,5 стакана
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Масло растительное – 0,5 стакана
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Соль

Яйца взбить с подсоленной водой, добавить муку и замесить мягкое тесто. Раскатать тесто тоненькой колбаской и нарезать маленькие ломтики. Обжарить их в кипящем масле до золотистого цвета. Положить на дуршлаг, чтобы стек жир, и подавать к бульонам.

Мусульманские праздники

Мусульманские праздники призваны провозглашать и укреплять основные положения ислама: веру в единственность, вечность и всемогущество Аллаха, в высшую справедливость, в предопределение жизненной судьбы, признание пророческой миссии иудейских и христианских пророков, но прежде всех пророка Мухаммеда, веру в священность Корана, веру в воскресение мертвых в Судный день.

Порицание исламом чрезмерности чего бы то ни было в известной степени определило и число праздников (их немного), а также скромность их проведения. В традиции ислама каноническими считаются только два праздника: Ид аль-адха (Курбан-Байрам) – праздник жертвоприношения и Ид аль-фитр (Ураза-Байрам) – праздник разговения.

Мусульманские праздники отмечаются в строгом соответствии с лунным календарем (хиджра), поэтому даты ежегодно смещаются. Если в светском понимании праздник – это веселое времяпрепровождение, то в мусульманском понимании праздник – это возможность каждого правоверного многократно умножить добрые деяния, которые в Судный день будут сопоставлены с плохими деяниями, это возможность наполнить чашу весов добрыми и праведными делами. Мусульманские праздники обязывают верующих еще усерднее молиться, чем в будни. Поэтому мусульмане совершают в праздники специальные ритуальные намазы, читают Коран, много и усердно молятся, навещают родственников, соседей, всех знакомых, раздают щедрые пожертвования, делают подарки, стараются никого не обижать.

Особо отмечена в религиозном исламском календаре джума – пятница, считающаяся лучшим днем недели.

В период становления ислама пророк Мухаммед запретил своим последователям праздновать немусульманские праздники, поскольку, как он считал, человек невольно присоединяется к обряду чужой религии.

Официальные праздники ислама включают праздничную трапезу, но без жестких указаний на ритуальные блюда.

Об особенностях питания мусульман

У исповедующих ислам немало предписаний, как вести себя в повседневной жизни, что накладывает отпечаток и на питание мусульман. Есть группа продуктов, употребление которых в пищу одобряется, а часть продуктов категорически запрещена. Безусловно запрещено употреблять в пищу мясо свиньи и осла – нечистых для мусульманина животных; кровь животных и птиц; мясо павших или растерзанных хищниками животных; запрещено мясо животного, которое заколото не по правилам шариата: без произнесения имени Аллаха и с неспущенной кровью; мясо жертвенного животного, не доеденное в трапезу, связанную по времени с жертвоприношением, а также если этого мяса коснулся иноверец.

Мясо хищных животных и птиц относится к категории запрещенных. Нельзя употреблять в пищу мясо сокола, коршуна или удода, а вот журавля – можно. Нельзя питаться мясом змей и лягушек, но можно есть саранчу.

Нет единого мнения об употреблении в пищу мяса слона, зайца и ряда других животных, а также пресмыкающихся и земноводных, например крокодилов и черепах.

В шариате оговорено, какие части тела животных нельзя употреблять в пищу: органы размножения, щитовидные железы, спинной мозг и жир с обеих его сторон, мочевой пузырь, селезенку.

Порицается, не одобряется, но и не запрещается категорически употребление в пищу конины или мяса мула.

Не рекомендуются сырой лук и чеснок, потому что пророк Мухаммед не ел их. Нежелательно употреблять рыбу тех видов, которые лишены чешуи.

Любимое мясо мусульман – баранина, хотя и говядину, и конину они едят с не меньшим удовольствием.

Одно из самых любимых блюд мусульман – супы. По мусульманской традиции они должны быть густыми и сытными. Горячий наваристый суп – это самая распространенная пища, которой насыщаются люди после трудового дня во всех мусульманских странах. Супы обильно посыпают свежей зеленью, используют пряности, в том числе перец красный, черный, белый и душистый, тмин, шафран, гвоздику, корицу, лавровый лист, имбирь, мускатный орех.

Правила приличия при приеме пищи и питья

Мусульманин, принимающий в своем доме гостей, должен пригласить не только богатых знакомых, но вместе с ними и малоимущих. К этому обязывают правила гостеприимства, и сам пророк Мухаммед сказал: «Плоха та пища, которую подают, пригласив только богатых и не пригласив также нуждающихся». Приглашая к себе в гости отца, нужно обязательно пригласить его сына, а если во время приглашения в доме приглашаемого находятся его родственники, то следует позвать и их.

Встречать гостей предписано у входа в дом, их следует щедро угощать, показывая свое уважение и почтение. Предупредительность к гостям обязательна для хозяев в течение первых трех дней, а начиная с четвертого, можно чуть меньше уделять гостям времени.

По приходе гостя угощение подают сразу, не заставляя его ждать. Не следует подавать еды сверх того, что гость в состоянии съесть. Лепешек на столе должно быть нечетное количество и по числу гостей.

Когда кушанье подано, хозяин должен пригласить гостя к трапезе, однако правила приличия требуют, чтобы именно хозяин первым протянул руку к блюду. Но вытирать руки после еды хозяин должен после того, как это сделал гость. Не рекомендуется назойливо угощать гостя, достаточно повторить приглашение троекратно.

За столом хозяин должен зорко следить за гостем: если тот закончил трапезу, то и хозяин должен перестать есть; самые вкусные и изысканные блюда следует предложить гостю. Если хозяин начал соблюдать пост до прихода гостя, во время угощения гостя ему дозволяется придерживаться поста. Если еды приготовлено мало, а гость обладает хорошим аппетитом, то хозяину следует поглощать пищи как можно меньше, чтобы больше досталось на долю гостя.

Если гость пожелает удалиться по окончании трапезы, то не стоит слишком настаивать на том, чтобы он остался. Хозяин должен последовать за ним, проводить до выхода и выразить признательность за посещение словами: «Вы сделали нам честь своим посещением, да воздаст вам за это Всевышний своею милостью».

Не рекомендуется роскошествовать в угощении, чтобы не создалось впечатления, что хозяин хвастает гостеприимством или

пытаетесь затмить других.

А как подобает вести себя при получении приглашения на угощение?

Принять приглашение нужно обязательно, даже если вам известно, что приглашающий в состоянии купить, к примеру, только одну баранью ногу. Богатый хозяин или бедный – никого нельзя обижать отказом, а следует принять приглашение. Без приглашения в гости приходить неприлично. Если получены два приглашения на одно и то же время, то нужно идти к тому, кто ближе живет, а если и живут приглашающие рядом, то предпочтение следует отдать более близкому знакомому. Неприлично, будучи приглашенным в гости, привести с собой не получившего приглашения. Если же человек, не будучи приглашенным, по своему почину последует в гости за тем, кто приглашен, то последний у входа в дом должен сказать хозяину: «Этот человек пришел по своей воле, без моего приглашения. Если вам угодно, пусть войдет, если же вы этого не желаете, то пусть удалится». Этими словами снимается ответственность с гостя за то, что с ним пришел неприглашенный.

Отправляясь в гости, следует несколько утолить голод дома, чтобы не проявлять торопливость в еде.

Гость занимает место, которое ему указывает хозяин. Следует принимать все, что предложит хозяин, неприлично озираться по сторонам и рассматривать убранство дома. Не следует давать указания хозяину относительно приготовления пищи и чего бы то ни было еще. Свое мнение гость может высказать только в том случае, если связан с хозяином дружескими узами.

Общее правило трапезы обязывает не подавать руками пищу ни бедняку, ни собаке, ни кошке. Впрочем, и гости друг другу пищу руками передавать не должны.

По окончании угощения не следует без разрешения хозяина уносить домой что-нибудь из оставшегося на столе. Когда хозяин после трапезы станет свертывать скатерть, на которой стояло угощение, следует помолиться о благополучии хозяина: «О Боже! Пошли изобилие хозяину дома, предложившему угощение, и увеличь его достояние своею милостью к нему».

После молитвы следует обязательно попросить у хозяина разрешения удалиться, после этого нельзя вести продолжительных бесед, так как Мухаммед, согласно преданию, говорил: «После принятия пищи расходитесь скорее».

При еде и питье следует руководствоваться следующими правилами:

приступать к еде, только хорошо проголодавшись;

есть следует умеренно, не обязательно досыта;

следует остерегаться есть пищу, о которой нельзя с уверенностью сказать, что она чистая;

сомнительной пищи надо есть как можно меньше и с чувством стыда и раскаяния в душе, так же надо поступать и в том случае, если нет оснований считать пищу недозволенной, но предлагает ее человек жестокий или не соблюдающий законов ислама;

не следует есть мясное ежедневно, но и не следует воздерживаться от мяса 40 дней подряд;

не следует после рыбы тотчас же пить молоко и наоборот, не нужно смешивать вареное мясо с жареным, а сушеное или вяленое – со свежим;

старший по возрасту первым протягивает руку к пище, однако он не должен медлить, чтобы не заставлять ждать других, чтобы кушанье не остыло;

прежде чем приступить к еде, необходимо прочесть соответствующую молитву или хотя бы произнести вслух: «Во имя Бога, милостивого, милосердного»;

начинать и заканчивать трапезу надо непременно солью – таков обычай: приступая к еде, берут щепотку соли и вновь произносят: «Во имя Бога, милостивого, милосердного»;

если кто-то по забывчивости перед началом трапезы не произнесет положенной молитвенной фразы «Во имя Бога, милостивого, милосердного» и вспомнит об этом за едой, то следует сказать: «Во имя Бога и начало, и конец еды»;

еду и питье надо брать правой рукой;

брать пищу с блюда следует прямо перед собой, не выбирая лучших кусочков с другой стороны блюда, дозволяется выбирать только фрукты;

следует относиться с особенным вниманием к хлебу и крошкам, поскольку для мусульман хлеб священен: хлеб не должен падать со стола на пол;

хлеб сначала полагается поделить на куски – будь то лепешка или весовой хлеб, – непременно обеими руками, не торопясь, и честь преломить хлеб для гостей принадлежит хозяину угощения;

ножом хлеб не режут, от целой лепешки зубами не откусывают – это считается неприличным;

не следует хлебом обтирать жир с рук после мясной пищи;

следует подобрать и съесть случайно выпавшие изо рта во время еды крошки – это приносит счастье;

выбросить крошки – значит обнаружить свою гордость и самонадеянность;

рекомендуется есть медленно, не торопясь, так как торопливость в еде вредит пищеварению, не класть в рот

слишком большие куски и стараться прожевывать их как можно лучше;

не следует дуть на слишком горячую пищу, следует подождать, когда она остынет сама;

не следует выколачивать находящийся в костях жир о хлеб, о край блюда или о скатерть;

считается грехом дремать во время еды подобно животным, также не следует возвышать голос, говорить присутствующим неприятные слова или критиковать предложенное угощение;

до конца трапезы следует поддерживать мир, согласие и веселое расположение духа у собравшихся, а вставать следует не ранее, чем хозяин свернет скатерть (если только на то нет уважительной причины);

вежливость требует, чтобы берущий еду из общей посуды лучшие куски оставлял другим и не протягивал руку за лакомыми кусками для себя;

не следует до краев наполнять ложку – это указывает на увлечение пищей, а также надо избегать брать на ложку слишком мало – это часто обнаруживает гордость;

надо стараться, чтобы с ложки не капало на скатерть или одежду, а еду, оставшуюся в ложке, недопустимо класть обратно в общую посуду;

не стоит приближать рот к самой чашке подобно животным, засовывать ложку далеко в рот и издавать неприятные звуки, прихлебывая с ложки;

не следует стучать ложкой, кладя ее на блюдо;

класть ложку следует наружной стороной вниз, чтобы оставшаяся на ложке пища не капала на скатерть;

очищая фрукты, не следует класть снятую кожицу, зерна и косточки на то же блюдо, где лежали плоды, а следует класть их в посуду, предложенную хозяином специально для этих целей;

перед принятием пищи и после еды все гости должны совершить омовение рук с соблюдением предписанных формальностей;

после омовения рук перед угощением и после его окончания произносят установленные молитвы.

Для питья воды существуют свои правила:

воду по возможности следует пить сидя (имеются два исключения из этого правила: стоя пьют воду из источника Зам-Зам во время Хаджа и воду, оставшуюся после омовения);

на воду не следует дуть;

неприлично пить воду из чашки залпом, без перерыва, а следует делать это в три приема, каждый раз отрываясь от края посуды – в первый прием делают только один глоток, во второй –

три, в третий – пять;

следует придерживаться нечетного числа глотков;

перед первым глотком следует произнести: «Во имя Бога, милостивого, милосердного», а по окончании питья: «Слава Богу, Господу миров».

Курбан-Байрам

Курбан-Байрам – праздник жертвоприношения – один из главных и самый почитаемый праздник мусульман во всем мире. Начинается он в 10-й день двенадцатого лунного месяца зуль-хиджа (март/ апрель), спустя 70 дней после окончания поста месяца рамадан, в период совершения паломничества в Мекку, и длится праздник 3–4 дня.

Этот праздник установлен в память о жертвоприношении пророка Ибрахима. Обряд праздника совершается в Мекке, в долине Мина. Именно здесь, близ Каабы и священного источника Зам-Зам, покорный воле Аллаха Ибрахим был готов принести в жертву своего сына. Увидев готовность Ибрахима к жертве, Аллах позволил заменить сына ягненком. В Коране сказано: «Вам не достичь благочестия, пока не будете делать пожертвований из того, что любите». Жертвоприношение считается обязательным для психически здорового совершеннолетнего мусульманина в месте своего обычного проживания (то есть не в пути) и обладающего имуществом в размере нисаб (80 г золота или 561 г серебра) на день праздника.

За 20 дней до наступления праздника не полагается веселиться, устраивать торжественных угощений, надевать новые одежды, стричься и т. д.

Праздновать день жертвоприношения мусульмане начинают с самого утра. Чуть свет, совершив полное омовение, надев опрятную одежду, они молятся в мечети, читают Коран, слушают проповедь (хутбу) имам хатиба. Хутба обычно начинается с прославления Аллаха и его пророков. Затем рассказывается о происхождении и значении обряда жертвоприношения.

Необходимо соблюдать сроки курбана: с восхода солнца 10-го числа до захода солнца 13-го числа этого же месяца. После вечерней молитвы выполнять курбан нельзя.

В жертву (курбан) допустимо приносить только верблюдов, коров (бычков), буйволов, овец и коз. По шариату верблюда или корову могут принести в жертву от одного до семи человек, а овцу или козу разрешается резать только за грехи одного мусульманина.

Для принесения жертвы мусульмане специально откармливают животных. Жертвенные животные должны соответствовать следующим возрастным требованиям: овца и коза – не менее года, буйвол и корова (бык) – 2 года, верблюд – не менее 5 лет.

Не каждое из перечисленных животных можно принести в

жертву. Недостатки, из-за которых нельзя приносить животное в жертву: слепота на один или на оба глаза; один или оба рога сломаны до основания; оторвано ухо или хвост больше чем наполовину; хромота, не позволяющая животному встать на ноги; врожденное отсутствие уха или хвоста; болезнь; слабость, немощь животного; повреждение сосков (если у козы или овцы отсох один сосок, а у коровы или буйволицы – два, то их резать нельзя); отсутствие у животного зубов; истощенность животного.

Иногда приготовленных к закланию животных украшают магическими амулетами, разукрашивают яркой краской, увешивают ожерельями и колокольчиками. Среди мусульман существует поверье, что на спине животного, принесенного в жертву, правоверный может последовать в рай, минуя мост Сират – «тонкий, как волос, острый, как лезвие меча, горячий, как пламя», – перекинутый над адом. У входа на мост Сират в Судный день будут находиться животные, принесенные в жертву в Курбан-Байрам, на их спинах хозяева животных будут переправляться в рай, потому хозяин так и старается пометить своего барана, чтобы быстрее его найти. Если же мусульманин уклонится от принесения жертвы, ему не удастся преодолеть Сират – он свалится в ад.

Ритуальное закалывание животных происходит как в первый, так и в последующие дни праздника, но оставлять мясо на послепраздничные дни запрещено.

После праздничной молитвы мусульмане обычно идут на кладбище, чтобы молиться за умерших, а также молятся местным святым. Вернувшись с кладбища, приступают к жертвенному обряду. Над священной, приготовленной к закланию жертвой произносят молитву: «Бисмиллах, Аллах акбар» («Во имя Аллаха, Аллах велик!»), затем барана валят на землю головой в сторону Мекки, и хозяин животного или специально нанятый для этого человек перерезает жертве горло.

Очень важен хороший настрой к животному при совершении жертвоприношения. Необходимо делать курбан остро наточенным ножом, дабы не мучить животное. Животные не должны видеть нож, нельзя забивать одних животных на глазах у других. Считается, что с первыми брызгами крови жертвенного животного человеку прощаются все предыдущие грехи. Кровь и печень животного собирают в черную тряпку, чтобы на них не попал свет.

Мусульманин, совершив заклание, не должен скупиться на угощение, он обязан накормить бедных и голодных. Приготовленное мясо съедают за общей трапезой, раздают соседям, неимущим, ведь жертва совершается ради Аллаха и должна принести пользу нуждающимся и награду жертвователям

в жизни будущей. Важно заметить, что мясом и шкурой курбана нельзя расплачиваться с кем бы то ни было, а также продавать ее. За трапезой, на которой может присутствовать любой мусульманин, во главе стола обычно бывает мулла или особо почетные гости.

В доме каждого мусульманина в этот праздник царит дух гостеприимства и щедрости. Накануне праздника пекут ритуальные хлебцы. Праздничный стол включает блюда из всех видов продуктов, но прежде всего из мяса. Поэтому эти праздничные дни можно назвать мясным пиршеством. Большое внимание уделяется праздничному оформлению стола, а также приготовлению разнообразных сластей.

Следует заметить, что единых ритуальных блюд для данного праздника у мусульман разных стран и национальностей не существует.

Ураза-Байрам

Во время месяца рамадан истинно правоверные от восхода до захода солнца не должны принимать пищи и питья, обязаны воздерживаться от купания, употребления духов, от совокупления с женщинами и от всякого чувственного удовлетворения и наслаждения.

Соблюдение 30-дневного поста связано с упоминанием в Коране о том, что именно в рамадан Аллах через архангела Джабраила ниспослал пророку Мухаммеду в виде откровения Коран.

Согласно Корану, важнейшая особенность мусульманского поста в том, что поститься необходимо в светлое время суток, ночью же есть, пить и приходить к женам разрешено.

От поста освобождаются беременные, кормящие и больные женщины, дети, престарелые и все те, кто занят на тяжелых работах, участвует в военных действиях, путешествует и т. д. Временно освобожденные от поста или нарушившие его случайно постятся после окончания месяца рамадан в течение «потерянных» дней.

Согласно распространенному мнению, пост, и особенно в месяц рамадан, – это лучшее средство искупить грехи, совершенные в течение года. Необходимо напомнить, что в исламе отсутствует духовенство в христианском понимании, которое может отпускать грехи верующему от имени Бога. Мусульманин сам отвечает перед Аллахом за свои грехи.

Ураза-Байрам – праздник разговенья после завершения поста в месяц рамадан. Праздник начинается в первый день месяца шаввала (10-й месяц мусульманского лунного календаря) и длится три дня. Это второй по значению праздник ислама, однако он, знаменуя окончание 30-дневного поста, считается многими более радостным, чем праздник Курбан-Байрам.

Ид аль-фитр – арабское название праздника разговенья. Из самого названия следует, что правоверный обязан внести представителю мусульманской общины фитр – подношение из денег или пищи, а подчас то и другое. Все это – для малоимущих. Богословы ссылаются на особый хадис пророка: «Пост рамадана висит между небом и землей, пока раб божий не подаст следуемой с него милостыни».

Желательно в день праздника, до прочтения праздничной молитвы, поесть немного фиников или чего-нибудь сладкого.

Отмечают праздник в мечетях, чтобы всем миром почувствовать радость торжества.

Главный ритуал, совершаемый в мечети, – намаз (праздничная коллективная молитва).

За молитвой следует трапеза, в эти дни посещают родственников и друзей, обмениваются подарками. Празднично одетые мусульмане семьями выходят на прогулку. Обязательна раздача милостыни беднякам.

По традиции посещают могилы предков, близких родственников. Туда приносят хлеб, оливки. Хлеб – это дар Бога, а оливки – дар Неба. Эта скромная еда всегда считалась символом благочестия, мира и счастья. Зерна ячменя, пшеницы или проса насыпают на могилы для птиц, которые считаются посланцами рая, они доставляют радость покойному и скрашивают его одиночество.

По шариату, мусульманам предписывается в Ураза-Байрам предаваться веселому настроению, вкушать пищу, а вот поститься в этот благословенный день нельзя.

В праздник устраивают ярмарки, на которых показывают красочные представления, ведется оживленная торговля на базарах, для молодежи и детей устанавливают качели, иногда разводят костры, через которые прыгают. Праздник разговенья отмечается с большими надеждами на счастливое существование в следующем году.

Джума

Из дней недели самым благословенным считается джума (пятница). Джума отмечается по аналогии с христианским воскресеньем или иудейской субботой. Джума – праздничный, но не обязательно нерабочий день у мусульман.

Мусульмане говорят, что пятницу чтил сам пророк Мухаммед, совершивший в этот день публичную молитву. Предание гласит также, что день Страшного суда придется на пятницу, что Мухаммед и его зять Али родились в пятницу, что в пятницу совершилось бегство пророка из Мекки в Медину в 622 году (этот год принят в исламе в качестве первого года мусульманского летоисчисления).

Джума, согласно шариату, начинается с заходом солнца в четверг и продолжается до его захода в пятницу. В этот день совершеннолетние и здоровые мусульмане (мужчины) должны собираться в мечети для полуденной пятничной молитвы и слушания проповеди. Пропуск трех пятничных молитв без уважительной причины запрещен.

Совершение грехов в пятницу недопустимо, это расценивается как пренебрежение к священному дню, к милости Всевышнего. В этот день многократно возрастает не только воздаяние за добрые дела, но и наказание за нечестивые поступки.

Джума отмечается в мусульманском мире праздничной трапезой, в этот день надевают красивую одежду и ходят в гости.

Праздничная трапеза специальных, ритуальных, блюд не предусматривает.

Ноуруз

Иногда к мусульманским праздникам ошибочно относят Ноуруз (Нооруз, Навруз) – празднование нового года. Его действительно широко отмечают в мусульманском мире, но он не связан с Кораном. Ноуруз празднуется не по лунному календарю, а по солнечному – в день весеннего равноденствия.

Ноуруз символизирует пробуждение природы и связан с началом полевых работ. В этот день люди ходят друг к другу в гости, на улицах и площадях устраиваются массовые гуляния, на ярмарках выступают певцы, силачи, канатоходцы.

Сабантуй

Земля традиционно символизирует плодородие, урожай. Ей посвящен Сабантуй – один из национальных праздников татарского и башкирского народов. Дословно «сабантуй» означает «праздник плуга» (сабан – плуг, туй – праздник). Раньше его отмечали перед началом весенних полевых работ – в апреле, сейчас в июне – по окончании сева.

В былые времена к Сабантую готовились долго и тщательно: девушки ткали, шили, вышивали национальным узором платки, полотенца, рубашки; каждой хотелось, чтобы именно ее творение стало наградой самому сильному джигиту – победителю в национальной борьбе или в скачках. Молодые парни в это время ходили по домам и собирали подарки, пели песни, шутили. Подарки привязывали к длинному шесту.

На время Сабантуя избирался совет из уважаемых аксакалов, к ним переходила вся власть в деревне, они назначали жюри для награждения победителей, следили за порядком во время состязаний.

Сабантуй, отмечаемый ныне, начинается с утра. Женщины надевают самые красивые украшения, в гривы лошадей вплетают ленточки, подвешивают к дуге колокольчики. Все собираются на майдане – большом лугу. Праздник сопровождается соревнованиями, играми и народным гулянием. И сегодня популярны конные скачки (бэйге) вокруг холма, имитирующие ход солнца, борьба (курэш) и влезание на высокий гладкий столб.

Но главное – это национальная борьба. Для победы требуется немало сил, хитрости и ловкости. Схватка происходит по строгим правилам: противники обматывают друг друга широкими поясами, и надо подвесить противника на своем кушаке в воздухе, а затем уложить его на лопатки. Победитель борьбы – абсолютный батыр – получает в награду живого барана и с ним на плечах совершает круг почета. Правда, в последнее время барана часто заменяют телевизором, холодильником, стиральной машиной, а то и автомобилем.

Интересны и другие традиционные соревнования праздника. Например, бой мешками с сеном, балансируя на бревне. Цель – выбить противника «из седла». Бег в мешках – мешки настолько узкие, что соревнования напоминают скачки. Парное состязание: одну ногу привязывают к ноге партнера – и бегом к финишу! Поход за призом по наклонному и качающемуся бревну, что под силу только настоящим эквилибристам! Выжимание двухпудовой гири. Игра «разбей горшок»: участникам завязывают глаза, дают в

руки длинную палку, которой надо разбить горшок. Бег с ложкой во рту, в которой сырое яйцо! Наконец, скачки, в которых участвуют 10—15-летние наездники. Этот конкурс особенный, так как награждают не только победителя, но и того, кто пришел последним. И какой же праздник без вкусного угощения!

После общего веселья оно продолжается в семьях, дома. Обязательно приглашают гостей и потчуют по всем законам гостеприимства.

Сабантуй включен в список культурных ценностей всемирного наследия человечества ЮНЕСКО.

Праздничные блюда

Из татарской кухни

Шулпа (бульон) куриная

- ♦ Курица – 1 тушка
- ♦ Вода – 1,5 л
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Соль

Курицу хорошо обработать, выпотрошить, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить на сильный огонь. Если курица варится целиком, то предварительно крылышки ее нужно подогнуть к спинке, а ножки вправить в надрезы на боках тушки. Тогда курица сохранит свою форму. Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить на слабом огне.

Готовая курица всплывает вверх, и кожа на ножках легко отходит. За 30 минут до готовности в куриный бульон можно положить морковь, лук, соль, а после того как они выварятся, удалить их из шулпы.

Шулпу процедить сквозь сито и использовать для приготовления различных супов.

Шулпа (бульон) мясная

- ♦ Мясо – 1 кг
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Перец, лавровый лист, соль

Мясо промыть, нарезать большими кусками, залить холодной водой, накрыть, поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, снять пену и жир, уменьшить огонь, добавить соль, нашинкованный лук, нарезанные кружками морковь и петрушку и продолжать варить на слабом огне. В конце варки положить перец и лавровый лист. Когда мясо сварится, его вынуть, а бульон процедить.

Шулпа (бульон) из баранины

- Баранина (грудинка) – 600 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Лавровый лист, перец, соль

Баранью грудинку промыть, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда бульон закипит, снять пену, добавить соль, перец. Варить до готовности грудинки. В конце добавить лавровый лист.

Шулпа (бульон) «Аппетитная»

- Шулпа – 1 л
- Мясо – 200 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Соль, перец, зелень

В кипящую прозрачную, насыщенную шулпу положить нарезанное ломтиками отварное мясо и дать покипеть еще 5 минут. Готовую шулпу разлить в тарелки, добавить тонко нашинкованный кольцами сырой репчатый лук и зелень.

Шулпа в горшочке

- Говядина или баранина – 300 г
- Картофель – 4 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло топленое – 2 столовые ложки
- Бульон – 0,5 стакана
- Соль, перец

Этот суп готовится в маленьких горшочках (емкостью 500 мл). Отдельно отварить мясо говядины или баранины с косточкой. Бульон процедить, а мясо нарезать на кусочки с костью.

Подготовленное мясо, картофель, морковь, нарезанную кружочками, лук, нашинкованный полукольцами, положить в горшочки, посолить, поперчить, добавить бульон, топленое масло, поставить в духовку и варить до готовности. Перед подачей посыпать нашинкованной зеленью.

Шулпу подать на стол в глиняном горшочке с деревянной ложкой или налить в тарелку.

Приготовление домашней лапши

♦ Мука пшеничная – 300 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Вода, соль

Просеянную муку высыпать горкой на доску, сделать в ней углубление, влить туда холодную воду, добавить яйца, соль и замесить довольно крутое тесто. Разрезать его на несколько кусочков, скатать их в шарики и оставить под полотенцем на 15 минут, после чего раскатать в пласты толщиной 1,5 мм.

Пласты посыпать мукой и оставить для подсыхания на 15 минут. Затем сложить их один на другой, нарезать лентами шириной 5 см и каждую ленту мелко нашинковать.

Готовую лапшу обсушить, сложить в сито и просеять муку.

Суп-лапша

♦ Лапша домашняя (готовая) – 150 г
♦ Картофель – 5 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
♦ Катык – 0,5 стакана
♦ Соль

В кипящую воду положить мелко нарезанный картофель и соль. Когда картофель будет готов, добавить домашнюю лапшу и варить до тех пор, пока она не всплывет. Измельченный лук поджарить на топленом масле и заправить им суп.

При подаче на стол в каждую тарелку с супом положить по 2 столовые ложки катыка.

Суп-лапша домашняя с мясом

♦ Кости – 500 г
♦ Мясо с костью – 300 г
♦ Лапша домашняя – 150 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Перец, соль

Косточки и мясо залить холодной водой, посолить и поставить вариться. В процеженный кипящий бульон положить нарезанный кольцами сырой репчатый лук и морковь. Через 20 минут добавить домашнюю лапшу. Когда лапша всплывет, снять кастрюлю с огня.

Нарезанное поперек волокон отварное мясо разложить в

тарелки и залить горячим супом.

Суп-лапша с говядиной или бараниной

- ♦ Мясо – 1 кг
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лапша домашняя – 200 г
- ♦ Перец, лавровый лист, соль

Мясо промыть, нарезать большими кусками, залить холодной водой, накрыть, поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, снять пену, уменьшить огонь, добавить соль, перец и продолжать варить на слабом огне. В конце добавить лавровый лист. Когда мясо сварится, его вынуть, а бульон процедить. В кипящий бульон положить нарезанный кольцами лук, кружочки моркови, а через 20 минут – подсушенную домашнюю лапшу. Когда она всплывет, кастрюлю снять с огня.

При подаче на стол в тарелку с супом положить кусочек мяса.

Суп-лапша из баранины с овощами

- ♦ Баранина – 450 г
- ♦ Кости – 400 г
- ♦ Бульон – 400 мл
- ♦ Паста томатная – 20 г
- ♦ Редька – 150 г
- ♦ Джусай – 40 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Сало курдючное – 40 г
- ♦ Чеснок – 20 г
- ♦ Мука пшеничная – 150 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Специи, соль по вкусу

Для лапши:

- ♦ мука пшеничная – 250 г
- ♦ вода – 50 мл
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ соль – 0,5 чайной ложки

Лапша: просеянную муку высыпать горкой на доску, сделать в ней углубление, влить туда холодную воду, добавить яйца, соль и замесить довольно крутое тесто. Разрезать его на несколько кусочков, скатать их в шарики и оставить под полотенцем на 15 минут, после чего раскатать в пласты толщиной 1,5 мм. Пласты

посыпать мукой и оставить для подсыхания на 15 минут. Затем сложить их один на другой, нарезать лентами шириной 5 см и каждую ленту мелко нашинковать. Готовую лапшу обсушить, сложить в сито и просеять муку.

Баранину и курдючное сало порезать на кусочки и обжарить. За 5 минут до готовности добавить томатную пасту и тоже обжарить. Мясо сложить в кастрюлю. Редьку сбланшировать, нарезать вместе с джусаем соломкой и спассеровать. Овощи сложить в кастрюлю с мясом, залить небольшим количеством бульона и тушить до готовности. Затем добавить остальной бульон, довести суп до кипения, заложить лапшу и проварить в течение 3–5 минут. Затем заправить мелко нашинкованным чесноком и специями.

Подать суп в пиале.

Суп из баранины с катыком

- ♦ Баранина – 400 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Катык – 400 г
- ♦ Зелень, соль *Тесто:*
- ♦ мука пшеничная – 200 г
- ♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ вода – 3 чайные ложки

Тесто: просеянную муку высыпать горкой на доску, сделать в ней углубление, влить туда холодную воду, добавить яйца, соль и замесить довольно крутое тесто. Раскатать его жгутами толщиной до 1 см. Нарезать кусочками величиной с кедровый орешек, скатать шарики и придать им форму ушек, вдавливая середину. Затем подсушить.

Из баранины сварить бульон, заложить в него ушки. Когда они всплывут на поверхность, добавить сырой репчатый лук, нашинкованный полукольцами и растертый с солью. Суп довести до готовности.

При подаче посыпать зеленью и добавить катык.

Салма

- ♦ Мука (пшеничная, гречневая, чечевичная, гороховая на выбор) – 700 г
- ♦ Бульон – 1 стакан
- ♦ Яйца – 4 шт.

♦ Соль

Из муки, яиц, остуженного бульона и соли замесить тесто, разрезать массу на куски и раскатать жгутики толщиной 1,5 см. Жгутики разрезать на кусочки величиной с кедровый орешек. Затем каждому кусочку придать форму ушка. Салму подсушить.

Салма в бульоне

♦ Бульон – 4 стакана
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Салма – 150 г
♦ Мясо вареное – 150 г
♦ Перец, соль, лук зеленый

В процеженный кипящий мясной бульон положить соль, перец и салму. Когда салма всплывет на поверхность, проварить суп еще 3 минуты и снять с огня. При подаче в тарелку положить кусочек вареного мяса, налить бульон с салмой и посыпать мелко нарезанными репчатым и зеленым луком.

Суп из баранины с салмой

♦ Мясо – 600 г
♦ Вода – 1 л
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Салма готовая – 160 г
♦ Перец, соль

Промытую баранину нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и поставить вариться. За 20 минут до готовности мяса бульон посолить. Сваренное мясо вынуть, а бульон процедить и снова поставить на огонь. Положить в него нарезанную кружками морковь и лук, затем ломтики картофеля, добавить перец. Когда картофель будет почти готов, опустить салму и варить, пока она не всплывет на поверхность.

Суп чечевичный с салмой

♦ Говядина (филе) – 400 г
♦ Чечевица – 250 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Картофель – 4 шт.

♦ Салма готовая – 250 г
♦ Перец, соль

Филе говядины промыть и мелко нарезать. Чечевицу перебрать, вымыть теплой водой, положить в кастрюлю вместе с мясом, залить холодной водой и поставить вариться на огонь. Когда мясо станет мягким, положить нарезанную морковь, луковицу и картофель, добавить соль. После того как овощи сварятся, опустить салму, добавить перец. Суп готов, когда салма всплывет.

Суп гороховый с кониной

♦ Конина – 400 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Горох – 1 стакан
♦ Картофель – 7 шт.
♦ Перец, лавровый лист, соль

Горох замочить в теплой воде и оставить до набухания. Мясо нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, добавить горох, залить холодной водой и поставить вариться. Когда вода закипит, снять пену и уменьшить огонь. После того как мясо и горох станут мягкими, добавить нарезанные картофель и морковь, а также нашинкованный лук, соль, перец… Перед окончанием варки положить лавровый лист.

Суп с измельченным мясом

♦ Мясо (мякоть) – 500 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Перец, соль

Это старинное татарское блюдо. Мясо нарезать мелкими кусочками, положить на доску и измельчить кухонным топориком, добавляя лук, соль и перец. Получается сочное, душистое измельченное мясо.

Отделять небольшие кусочки мяса (величиной с грецкий орех) и бросать в кипящую подсоленную воду. Как только мясо всплывет, суп снять с плиты и разлить в тарелки.

Суп молочный с салмой

♦ Молоко – 1,5 л
♦ Вода – 500 мл

♦ Салма готовая – 150 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Масло сливочное – 40 г
♦ Соль

В кастрюлю вылить молоко и воду, довести до кипения, положить нарезанный кольцами лук, ломтики картофеля. Когда картофель сварится, опустить салму, добавить соль. Суп будет готов, когда салма всплывет.

При подаче на стол заправить суп сливочным маслом.

Суп молочный с просом и тыквой

♦ Молоко – 1,5 л
♦ Вода – 500 мл
♦ Просо – 0,5 стакана
♦ Тыква очищенная – 400 г
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Соль

В кастрюлю вылить молоко и воду, довести до кипения и всыпать промытое просо. Когда просо начнет развариваться, положить нарезанные кубиками картофель и тыкву, добавить соль и варить до готовности на слабом огне. В конце варки заправить суп сливочным маслом.

Суп молочный с картофелем и пшеном

♦ Молоко – 1,5 л
♦ Картофель – 300 г
♦ Пшено – 100 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 30 г
♦ Соль

Молоко довести до кипения, положить в него перебранное и тщательно промытое пшено и варить до полуготовности крупы. Затем добавить нарезанные кубиками картофель и лук.

Готовый суп заправить сливочным маслом.

Суп молочный с картофелем

♦ Молоко – 1 л
♦ Картофель – 500 г

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Перец
♦ Соль

Картофель очистить, сварить и тщательно растолочь, чтобы не было комков. Молоко довести до кипения, положить в него картофель, нашинкованный лук, посолить, поперчить, перемешать и варить 15 минут.

Готовый суп заправить сливочным маслом.

Суп молочный со щавелем

♦ Молоко – 1,5 л
♦ Вода – 500 мл
♦ Щавель – 400 г
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Масло сливочное – 40 г
♦ Соль

Щавель перебрать, промыть и порубить.

Молоко и воду влить в кастрюлю, довести до кипения и положить нарезанный ломтиками картофель. Через 10 минут опустить подготовленный щавель, посолить.

Готовый суп заправить сливочным маслом.

Суп из крапивы

♦ Крапива – 600 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Масло топленое – 2 ст. ложки
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Перец, зелень
♦ Соль

Молодую крапиву вымыть, опустить на 4 минуты в кипяток, отцедить, облить холодной водой и измельчить. В кипящую воду положить нарезанный ломтиками картофель, дать закипеть, добавить измельченные и обжаренные на топленом масле луковицу и морковь, подготовленную крапиву и варить до готовности. В конце варки положить соль и перец.

Готовый суп разлить по тарелкам, положить в каждую кружочек нарезанного яйца, сметану, посыпать зеленью

петрушки.

Куллама с курицей

- ♦ Мясо куриное – 650 г
- ♦ Картофель – 6 шт.
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Бульон или вода – 2,5 л
- ♦ Специи, катык
- ♦ Соль

Для кулламы:

- ♦ мука пшеничная – 150 г
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ вода – 60 мл
- ♦ соль

Курицу хорошо обработать, выпотрошить, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить на сильный огонь. Если курица варится целиком, то предварительно крылышки ее нужно подогнуть к спинке, а ножки вправить в надрезы на боках тушки. Тогда курица сохранит свою форму.

Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить на слабом огне.

Готовая курица всплывает вверх, и кожа на ножках легко отходит. Тушку курицы вынуть из бульона, нарезать на порции.

Куллама: перемешать в воде яйцо и соль, добавить просеянную муку, замесить крутое тесто и выдержать его 40 минут. После этого тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, нарезать на длинные полоски, затем нарезать на ромбики длиной 30 мм.

В процеженный кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, довести до кипения и варить 15 минут. Затем добавить нарезанные кубиками пассерованные лук и морковь, приготовленную кулламу и варить до готовности. За 15 минут до окончания варки положить соль и специи.

При подаче в суп положить курицу. Подать с катыком.

Куллама с мясом

- ♦ Мясо (мякоть) – 400 г
- ♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Морковь – 2 шт.
♦ Бульон – 160 мл
♦ Печень, сердце, почки
♦ Перец, соль *Для кулламы:*
♦ мука пшеничная – 300 г
♦ яйца – 2 шт.
♦ вода – 150 мл
♦ соль

Жирную конину, говядину или баранину промыть, отделить от костей, положить в соленую кипящую воду и сварить. Мясо вынуть из бульона и нарезать тонкими кусками весом по 50 г поперек волокон.

Куллама: перемешать в воде яйца и соль, добавить просеянную муку, замесить крутое тесто и выдержать его 40 минут. После этого тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, нарезать на длинные полоски, затем нарезать на ромбики длиной 30 мм.

Сварить кулламу в соленой воде и откинуть на сито. Добавить в кулламу сливочное масло и перемешать с нарезанным мясом. Отлить часть наваристого мясного бульона, положить в него нарезанный колечками лук, нарезанную кружочками морковь, перец, лавровый лист и варить 20 минут. Этим соусом залить мясо, смешанное с кулламой, закрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на 15 минут. К мясу можно добавить отваренные печень, сердце, почки.

Бифштекс по-татарски

♦ Говядина – 400 г
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Горошек зеленый – 2 столовые ложки
♦ Помидор – 1 шт.
♦ Лук зеленый, петрушка (зелень), перец молотый, соль по вкусу

Филе молодой говядины 3 раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком, посыпать черным или красным молотым перцем и солью. Все перемешать. Из полученной массы сформовать бифштексы и уложить их на блюдо. Посередине каждого бифштекса сделать углубление, выпустить в него яичный желток, а вокруг изделия разложить мелко нарезанный репчатый лук, зеленый горошек, рубленый яичный желток, зеленый лук, ломтики свежего помидора и зелень петрушки. Отдельно подать ржаной хлеб.

Фаршированная баранина

- Баранья грудинка или мякоть задней части окорока – 1,5 кг
- Яйца – 10 шт.
- Молоко – 150 мл
- Лук жареный – 150 г
- Морковь – 1 шт.
- Масло сливочное – 100 г
- Соль, перец

Реберную кость отделить от мякоти грудинки, а мякоть задней части подрезать таким образом, чтобы образовался мешочек. Отдельно в глубокую посуду разбить яйца, добавить соль, перец, растопленное и остуженное сливочное масло и все хорошо перемешать. Полученную начинку залить в заранее приготовленную баранью грудинку или окорок, зашить отверстие. Готовый полуфабрикат положить в неглубокую посуду, залить бульоном, посыпать жареным луком, морковью и варить до готовности. Когда баранина будет готова, поместить ее на смазанную жиром сковороду, сверху смазать маслом и на 15 минут поставить в духовку.

Фаршированную баранину нарезать на порции и подать на стол в горячем виде.

Мясо, тушенное с картофелем

- Баранина или говядина (мякоть) – 1,5 кг
- Картофель – 2 кг
- Лук репчатый – 300 г
- Морковь – 200 г
- Бульон – 3 стакана
- Мука пшеничная – 2 столовые ложки
- Масло – 150 г

Мякоть баранины или говядины нарезать кусками весом 300–500 г, залить 3 стаканами воды и сварить до готовности. Мясо вынуть, остудить и нарезать мелкими кусочками. Очищенные картофелины разрезать пополам и сварить в подсоленной воде. Лук очистить, мелко нашинковать, морковь натереть на крупной терке или порезать соломкой. В отдельной кастрюле обжарить лук и морковь. На сковороду сначала положить мясо, затем – картофель, а сверху – лук с морковью. Все это залить стаканом мясного бульона и поставить тушиться в духовку.

* * *

Мясо нарезать кусками весом по 100 г, посолить, поперчить, запанировать в муке, положить на сковороду и жарить с двух сторон до образования румяной корочки. Обжаренное мясо переложить в кастрюлю. В сковороду, где жарилось мясо, влить 1 стакан воды, прокипятить вместе с мясным соком, процедить и вылить в кастрюлю с мясом. Налить в кастрюлю еще 2 стакана воды и тушить 1,5 часа на медленном огне. На тушеное мясо положить мелко нарезанный жареный лук и вареный картофель, лавровый лист, 5 горошин перца и все это тушить на слабом огне еще 30 минут.

Гусь вяленый

- ♦ Гусь – 1 тушка
- ♦ Соль

Тушку гуся тщательно обработать, хорошо натереть солью снаружи и изнутри, затем плотно завернуть в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязать бечевкой, чтобы не было доступа воздуха и подвесить в защищенном от ветра месте (сарае, чердаке). Через 3–4 месяца гусь готов. Мясо гуся должно быть упругим, красноватым, из него должен выступать тающий жир. Вяленый гусь может храниться в темном прохладном помещении 2–3 года. И чем больше срок его хранения, тем вкуснее мясо.

Тушеная конина

- ♦ Мясо – 600 г
- ♦ Масло топленое – 3 чайные ложки
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Картофель – 6 шт.
- ♦ Горчица, перец, соль

Мякоть конины разрезать на куски по 40 г. Каждый кусок посыпать солью, перцем, смазать горчицей и держать в холоде 40 минут, пока специи не впитаются в мясо. Зажарить куски мяса на сильно разогретой сковороде с жиром, после чего переложить в кастрюлю, добавить порезанные и обжаренные морковь и лук, влить бульон или кипяток и тушить, пока мясо не станет мягким. Отдельно сварить, зажарить или испечь крупный картофель, сложить в кастрюлю с мясом и все тушить вместе еще 15 минут.

Мясо по-домашнему

♦ Конина или говядина – 800 г
♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Томат-пюре – 2 столовые ложки
♦ Картофель – 600 г
♦ Перец, соль

Мякоть конины или говядины нарезать брусочками шириной 2 см, длиной 5 см, натереть солью, перцем и обжарить на масле до образования румяной корочки.

Положить мясо в кастрюлю, добавить томат-пюре, нарезанный колечками лук, морковь и картофель, посолить, поперчить, залить бульоном или водой и тушить до готовности.

Плов по-казански

♦ Мясо (баранина, говядина или молодая конина) – 800 г
♦ Рис – 1,5 стакана
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Масло топленое – 0,5 стакана
♦ Изюм – 0,5 стакана
♦ Перец, соль

Мясо сварить до готовности и нарезать небольшими кусочками.

Рис хорошо промыть и сварить до полуготовности. В жаровне растопить масло, положить туда мясо, на него – нарезанные кружками морковь и лук. На овощи положить подготовленный рис, влить бульон или воду (приблизительно $^2/_3$ объема) и поставить под крышкой на небольшой огонь на 1,5 часа.

Перед подачей на стол добавить в плов распаренный в кипятке изюм.

Плов из баранины

♦ Баранина – 800 г
♦ Рис – 1,5 стакана
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Масло топленое – 0,5 стакана
♦ Изюм – 0,5 стакана
♦ Перец, соль

Мясо нарезать кусочками весом около 40 г, обжарить на

масле до образования румяной корочки. Отдельно обжарить нарезанные соломкой морковь и полукольцами лук.

Подготовленное мясо и овощи положить в жаровню, посолить, поперчить, влить бульон или воду, дать закипеть. Положить промытый рис и продолжать варить на небольшом огне. В конце варки положить распаренный в кипятке изюм.

Готовый плов, не размешивая, выложить на большое блюдо и сразу подать на стол.

Баранина по-волжски

- ♦ Корейка баранья – 600 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло топленое – 50 г
- ♦ Сметана – 100 г
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Бульон, петрушка (зелень), чеснок, перец черный молотый, соль

Баранью корейку разрезать на порционные куски (в каждой порции должна быть одна или две косточки), натереть их солью и перцем и зажарить на сильно разогретой сковороде до появления румяной корочки. Мясо положить в глубокую сковороду, добавить бульон, пассерованный лук и сметану. Картофель очистить, нарезать соломкой и обжарить на масле, после чего выложить в сковороду поверх сметаны, закрыть посуду крышкой и тушить до готовности.

Блюдо посыпать измельченным чесноком и подать на стол в посуде, в которой мясо запекалось.

Мозги запеченные

- ♦ Мозги – 700 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
- ♦ Сметана – 300 г
- ♦ Перец, уксус, соль

Свежие мозги положить в подкисленную уксусом холодную воду на 1,5 часа, осторожно снять с них пленку (лучше всего не вынимая из воды). Сложить в сотейник, добавить соль, залить водой так, чтобы она только покрывала мозги, быстро довести до кипения, после чего закрыть посуду крышкой, уменьшив нагрев, и варить до готовности приблизительно 30 минут. Лук мелко нашинковать и обжарить на масле.

На смазанную маслом сковороду выложить подготовленные мозги, посыпать луком, солью, перцем, залить сметаной и запечь в духовке.

Рубец, тушенный с картофелем

- ♦ Рубец – 600 г
- ♦ Картофель – 6 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Бульон мясной – 700 мл
- ♦ Соль, перец

Рубец залить кипятком, выскоблить и вымочить в течение 8 часов в холодной воде, меняя ее через каждые 2 часа. Обработанный и тщательно промытый рубец отварить в подсоленной воде, промыть холодной водой, нарезать квадратиками 5 х 5 см, сложить в кастрюлю, добавить нашинкованный лук, нарезанный большими кусками картофель, кружки моркови, соль, перец, залить бульоном, закрыть крышкой и поставить тушить в духовку. Готовое блюдо перемешать, разложить в тарелки. Отдельно подать катык.

Кролик тушеный

- ♦ Мясо кролика – 600 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
- ♦ Молоко или сливки – 1 стакан
- ♦ Соль, перец

Кусочки кролика положить на разогретую сковороду с маслом и слегка подрумянить. В кастрюлю добавить мелко нашинкованный лук, на него уложить подготовленное мясо, сверху – кружки моркови, все залить молоком или сливками и тушить 15 минут. Добавить соль, перец, плотно закрыть и тушить до готовности.

Цыпленок, жаренный во фритюре

- ♦ Цыплята – 2 тушки по 500 г каждая
- ♦ Масло топленое для жаренья, соль

Цыплят обработать, вымыть, натереть сверху и изнутри солью. Крылышки и ножки привязать к тушке. Положить в

глубокую сковороду или кастрюлю с кипящим топленым маслом и поджарить до образования золотистой корочки.

Курица тушеная

- Курица – 800 г
- Картофель – 6 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло топленое – 2 столовые ложки
- Сметана – 0,5 стакана
- Перец, соль

Курицу порезать кусочками и слегка обжарить на масле, переложить в кастрюлю, сверху положить нарезанный кружками картофель, колечки лука, кружки моркови, добавить сметану, влить немного воду. Поперчить, посолить и тушить под крышкой до готовности.

Курица, фаршированная омлетом

- Курица – 1 тушка весом 1 кг

Фарш:

- яйца – 10 шт.
- молоко или сливки – 1 стакан
- масло сливочное – 50 г
- черный молотый перец, соль

Тушку молодой жирной курицы обработать. При ощипывании перья выдергивать осторожно, по одному, чтобы не повредить кожу. Кожу на шее оттянуть к грудке, отрезать шею. Сделать надрез на брюшке, удалить внутренности, зоб вынуть через горловое отверстие. Тушку тщательно промыть. Разрез зашить мелкими стежками.

Спереди, начиная от горловины, осторожно пальцем отделить кожу от мяса (куриная кожа отделяется легко). Затем со стороны горловины попробовать надуть отделенную кожу. Если она хорошо надувается, значит, курица готова к фаршированию. Если воздух где-нибудь проходит, это место надо зашить.

Фарш: яйца, соль, черный молотый перец тщательно перемешать деревянной ложкой, влить молоко или сливки, снова перемешать. Если курица не жирная, можно добавить сливочное масло. Затем ложкой влить смесь между кожей и мясом курицы. Шейное отверстие в коже крепко завязать ниткой.

Завернуть подготовленную курицу в салфетку, опустить в

слабо кипящую подсоленную воду и варить на медленном огне 1,5 часа. Когда в горячем бульоне курица вздуется, следует в нескольких местах проколоть кожу тонкой иголкой (выпустить воздух). Сваренную курицу можно поставить в духовку, чтобы она зарумянилась.

Готовую курицу разрубить на 4 части. Получаются две задние части и две грудинки, которые наполнены омлетом.

Индейка с ореховым соусом

- ♦ Индейка жирная – 1 тушка
- ♦ Орехи грецкие очищенные (ядра) – 2 стакана
- ♦ Желтки яичные – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Укроп (зелень измельченная) – 2 столовые ложки
- ♦ Чеснок – 4 дольки
- ♦ Бульон для соуса – 5 стаканов
- ♦ Гвоздика – 3 бутончика
- ♦ Корица – 0,5 чайной ложки
- ♦ Уксус – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка (зелень), перец черный молотый
- ♦ Соль

Птицу залить водой, отварить до полуготовности, обсушить салфеткой, выложить на противень, посолить, влить немного бульона, смазать тушку маслом и жарить в духовке до готовности, а затем нарезать порционными кусками.

Очищенные ядра грецких орехов, чеснок и зелень пропустить через мясорубку, выжать из смеси масло и слить в отдельную посуду. К ореховой массе добавить взбитые желтки, перец, размолотую гвоздику, корицу, перемешать, разбавить жирным бульоном и при постоянном помешивании варить в течение 15 минут, а затем влить уксус и варить еще 5 минут. Луковицу очистить, мелко нашинковать и обжарить на слитом ореховом масле, после чего соединить с соусом и проварить в течение 5 минут. В полученный соус опустить куски индейки и оставить на огне в течение 5 минут. Это блюдо можно подать как в холодном, так и в горячем виде.

Шея гусиная фаршированная

- ♦ Шея гусиная – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Рис – 3 столовая ложки
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Бульон, перец, соль

От обработанной тушки гуся отрезать шею, снять с нее кожу и промыть холодной водой. Затем обсушить ее, посолить, посыпать перцем и поставить на холод на 15 минут.

Рис отварить до полуготовности, промыть его горячей водой, откинуть на дуршлаг. Лук мелко нашинковать, обжарить и смешать с рисом, добавить масло, соль, перец, влить немного бульона, чтобы фарш был жидковатым.

Завязанную с одного конца кожу заполнить фаршем, но не полностью, так как рис разбухнет и кожа может лопнуть. Полученную «колбаску» сварить в небольшом количестве бульона, затем подрумянить в духовке.

Утка по-деревенски

♦ Утка – 1 тушка на 1,5 кг
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Крупа (рис, просо, гречка) – 400 г
♦ Сметана – 1 стакан
♦ Перец, соль

Обработанную и хорошо промытую утку разрубить на куски по 50 г, положить в казан или кастрюлю, налить воды и варить до полуготовности. Затем добавить перец, соль, мелко нашинкованный лук, морковь, нарезанную соломкой, тщательно промытую крупу, положить сметану и тушить под крышкой на слабом огне до готовности.

Тутырма (домашняя колбаса)

♦ Субпродукты (печень, сердце, легкое) – 1 кг
♦ Рис – 100 г или группа гречневая – 120 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Молоко или бульон – 400 мл
♦ Перец, соль по вкусу

Обработать субпродукты, мелко нарезать, добавить лук и пропустить через мясорубку (можно нарубить). Положить перец, соль, выбить яйцо и тщательно все перемешать, затем разбавить молоком или остуженным бульоном, добавить рис (или гречневую крупу) и, перемешав, начинить кишку и завязать.

Начинка для тутырмы должна быть жидкой. Варить так же, как и тутырму с говядиной. Можно тутырму готовить только с печенью и крупой. Тутырма из субпродуктов считается деликатесом, она подается как второе блюдо. Обычно ее нарезают кружочками и красиво укладывают на тарелку. Подать тутырму к столу в горячем виде.

Ат картасы

Конские толстые кишки тщательно промыть, нарезать кусками длиной 30 см. Вывернуть каждый кусок наизнанку, чтобы сало оказалось внутри, и завязать с двух концов, чтобы при варке не вытек жир. Кишки положить на 5 минут в кипящую воду, затем вынуть, остудить.

После этого соскоблить ножом верхний тонкий слой, обмыть, положить в кастрюлю, влить столько воды, чтобы она закрывала кишки, добавить соль и варить в течение 2 часов.

Ат картасы охладить, нарезать небольшими кусками длиной 2–3 см и подать с горчицей или хреном.

Засушенная говядина или конина

Мякоть нежирной говядины или конины залить горячей водой и варить до готовности. Затем вынуть из кастрюли и, не дав остыть, натереть солью, черным молотым перцем, готовой горчицей. После этого мясо положить в смазанную жиром сковороду, поставить на 5–6 часов в духовку.

Высушенное мясо – деликатесная закуска.

Бешбармак

- ♦ Говядина (филе) – 600 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Картофель (очень маленький) – 8 шт.
- ♦ Тесто для домашней лапши – 600 г
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка – 1 пучок
- ♦ Горчица дижонская

Мясо отварить целиком и нарезать порционными кусками. Картофель очистить и сварить целиком в том же бульоне. Тесто для лапши тонко раскатать, нарезать ромбиками, отварить в подсоленной воде до мягкости, вынуть и смазать сливочным маслом. Выложить в глубокую тарелку лапшу, мясо и картофель, сверху положить нарезанный тонкими кольцами лук, посыпать рубленой петрушкой. Горячий бульон и горчицу подать отдельно.

Тунтэрма

- Молоко – 1,5 стакана
- Яйца – 6 шт.
- Крупа манная или мука пшеничная – 80 г
- Масло сливочное – 100 г
- Соль

Яйца взбить в глубокой посуде до однородной массы, добавить растопленное сливочное масло, молоко, соль, все хорошо перемешать, всыпать манную крупу или муку и снова перемешать до консистенции густой сметаны. Массу переложить на сковороду, смазанную жиром и поставить на огонь. Как только масса загустеет, поставить ее в духовку на 5 минут.

Готовую тунтэрму смазать сверху жиром и подать на стол.

Куптэрма

- Молоко – 1,5 стакана
- Мука гороховая – 500 г
- Яйца – 3 шт.
- Масло топленое – 2–3 столовые ложки
- Сода – $^1/_4$ чайной ложки
- Соль

Тщательно перемешать яйца, соль, соду, молоко, всыпать просеянную гороховую муку и хорошо вымесить. Тесто должно быть гуще, чем для оладий. Переложить его в глубокую сковороду с кипящим маслом. Сковороду энергично потрясти, чтобы тесто распределилось равномерным слоем толщиной в 2 см. Выпечь в духовке.

Готовую куптэрму смазать маслом и подать в горячем виде.

Кош теле

- Мука пшеничная – 500 г
- Яйца – 5 шт.
- Молоко – 2 столовые ложки
- Масло топленое – 600 г
- Сахар – 1 столовая ложка
- Пудра сахарная – 2–3 столовые ложки
- Сода – $^1/_4$ чайной ложки
- Соль

В миску положить сахар, яйца, молоко, соль по вкусу, соду и все тщательно размешать до полного растворения сахара.

Добавить столько муки, чтобы получилось крутое тесто. Раскатать его толщиной в 1,5 мм и ножом разрезать на ленты шириной 3,5 см. В свою очередь ленты разрезать на ромбики, которые обжарить до золотистого цвета в топленом масле. Выложить на сито, чтобы стекли излишки масла, охладить, посыпать сахарной пудрой и выложить в вазу.

Бэлиш с рыбой

Тесто:

- мука пшеничная – 500 г
- молоко или вода – 200 г
- яйца – 2 шт.
- дрожжи – 20 г
- масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка
- сахар – 0,5 столовой ложки
- соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

- рыба (филе сома, судака, щуки, севрюги) – 1 кг
- рис – 350 г
- лук репчатый – 200 г
- масло – 250 г
- перец, соль

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Операцию повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

Начинка: рыбное филе нарезать кусками величиной с ладонь. Каждый кусок натереть солью. Отварить рис.

От теста, предназначенного для бэлиша, отделить четвертую часть. Больший кусок раскатать в лепешку толщиной 5 мм. Размеры лепешки должны быть такими, чтобы края свисали с большой сковороды. На тесто положить рис, затем ровный слой рыбы, мелко нарезанный лук, немного перца, положить еще 1 слой риса, полить начинку топленым маслом. Оставшуюся меньшую часть теста раскатать и полученной лепешкой закрыть весь бэлиш, соединить края и защипнуть. Посередине сделать отверстие и закрыть его «пробкой» из теста. Верх сразу же смазать сырым яйцом и поставить в духовку на 2 часа, затем снять «пробку» из теста, влить в отверстие бульон, опять закрыть его и поставить в духовку еще на 30 минут. В готовый бэлиш влить еще немного бульона

Бэлиш с рыбой можно делать и без риса. В этом случае норму лука нужно увеличить вдвое.

Бэлиш с мясом и бульоном

Тесто:

- мука пшеничная – 700 г
- молоко или вода – 1 стакан
- масло сливочное или маргарин – 100 г
- сахар – 1 столовая ложка
- яйца – 2 шт.
- соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

- говядина или баранина (филе) – 1 кг
- картофель – 1,5 кг
- бульон мясной – 300 мл
- масло сливочное – 150 г
- лук репчатый – 2 шт.
- перец, соль

Тесто: в молоко или воду положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, тщательно перемешать. В полученную смесь всыпать просеянную муку и вымесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды.

От теста, предназначенного для бэлиша, отделить четвертую часть. Больший кусок раскатать в лепешку толщиной 5 мм. Размеры лепешки должны быть такими, чтобы края свисали с большой сковороды.

Начинка: мясо промыть, нарезать кусочками величиной с грецкий орех. Так же нарезать очищенный картофель. Мясо смешать с картофелем, добавить нашинкованный лук, соль, перец, масло, перемешать.

Подготовленную начинку толстым слоем положить в сковороду на раскатанное тесто, краями прикрыть часть начинки.

Оставшееся тесто раскатать в лепешку, закрыть им бэлиш, соединить края и защипать. Посередине сделать отверстие и закрыть его кусочком теста.

Верх бэлиша смазать маслом и поставить сковороду в нагретую духовку. Выпекать 2 часа, затем вынуть, снять «пробку» из теста, влить в отверстие около стакана мясного бульона, опять закрыть и поставить сковороду в духовку еще на 30 минут. В готовый бэлиш влить оставшуюся часть бульона.

Бэлиш подать на стол в сковороде. Сначала разрезают и едят верх бэлиша, затем раскладывают в тарелки начинку. В последнюю очередь разрезают и едят нижнюю корку.

Бэлиш с уткой

♦ Тесто пресное – 1 кг

Начинка:

♦ утка – 1 тушка около 1,2 кг
♦ рис – 300 г
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ бульон мясной – 0,5 стакана
♦ перец
♦ соль

Приготовить пресное тесто, воспользовавшись нормой продуктов из предыдущего рецепта.

Обработанную и промытую утку разрезать, отделить от костей мякоть, нарезать ее небольшими кусочками. Рис перебрать и сварить до полуготовности, промыть горячей водой, остудить, отцедить жидкость. Перемешать рис с кусочками мяса и мелко нашинкованным луком, добавить соль, перец.

Раскатать тесто как для бэлиша с мясом и бульоном. В сковороду на раскатанное тесто выкладывать толстым слоем начинку. Закрыть лепешкой, соединить края и защипнуть. Посередине сделать отверстие и закрыть его кусочком теста.

Верх бэлиша смазать маслом и поставить сковороду в нагретую духовку. Выпекать 2 часа, затем вынуть, снять «пробку» из теста, влить в отверстие около стакана мясного бульона, опять закрыть и поставить сковороду в духовку еще на 30 минут. В готовый бэлиш влить оставшуюся часть бульона.

Бэлиш с зеленым луком

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ молоко или вода – 200 мл
♦ яйца – 2 шт.
♦ дрожжи – 20 г
♦ масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка
♦ сахар – 0,5 столовой ложки
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ лук зеленый – 800 г
♦ масло топленое – 180 г
♦ яйца – 6 шт.
♦ соль

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать,

всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Операцию повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

От теста отделить четвертую часть. Большую часть раскатать на доске толщиной в 5 мм, положить на смазанную маслом сковороду так, чтобы края слегка свисали.

Начинка: зеленый лук очистить, хорошо промыть, обсушить, мелко нарезать, посыпать солью и сложить в дуршлаг. Яйца сварить вкрутую, нашинковать, слегка посолить их, залить маслом, перемешать с подготовленным луком.

В сковороду на подготовленное тесто положить начинку, добавить масла, закрыть круглым пластом теста из меньшего кусочка, края защипнуть. Смазать бэлиш маслом и выпекать в духовке.

Бэлиш с цыплятами

- Тесто дрожжевое – 1 кг *Начинка:*
- цыплята – 2 шт. по 600 г
- яйца – 7 шт.
- лук репчатый – 2 шт.
- масло топленое – 200 г
- соль

Обработанных и выпотрошенных цыплят промыть, разрезать на части, отделить мясо от костей, порезать его кусочками, смешать с мелко нашинкованным луком, посыпать солью и перемешать.

Замесить тесто, воспользовавшись рецептурой из предыдущего рецепта. От теста отделить четвертую часть. Большую часть раскатать на доске толщиной в 5 мм, положить на смазанную маслом сковороду так, чтобы края слегка свисали.

На тесто тонким слоем положить мелко нарезанные вареные яйца, на них – подготовленное мясо, посыпать его измельченными яйцами и мелко нарезанным луком. Всю начинку хорошо полить маслом, закрыть ее пластом теста, края соединить и защипнуть. Дать бэлишу постоять около 30 минут и поставить в нагретую духовку. Выпекать в течение 60 минут.

Подать на стол в сковороде.

Бэлиш с тыквой

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ молоко или вода -200 г
♦ яйца – 2 шт.
♦ дрожжи – 20 г
♦ масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка
♦ сахар – 0,5 столовой ложки
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ тыква – 1,5 кг
♦ рис или просо – 300 г
♦ масло топленое – 200 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ соль, сахар

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Операцию повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать. От теста отделить четвертую часть. Большую часть раскатать на доске толщиной в 5 мм, положить на смазанную маслом сковороду так, чтобы края слегка свисали.

Начинка: очищенную спелую сладкую тыкву натереть на крупной терке, посолить, выложить на сито, чтобы стек сок. Затем смешать тыкву с отваренным и охлажденным рисом или просом, добавить по вкусу сахар, залить маслом.

В сковороду на подготовленное тесто положить начинку, добавить масла, закрыть круглым пластом теста из меньшего кусочка, края защипнуть. Оставить на 30 минут для расстойки. Смазать бэлиш взбитым яйцом и выпекать в духовке.

Подать слегка остывшим.

Бэлиш с черникой

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ молоко или вода – 200 мл
♦ яйца – 2 шт.
♦ дрожжи – 20 г
♦ масло сливочное или маргарин – 1 ст. ложка
♦ сахар – 0,5 столовой ложки
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ черника – 600 г

♦ сахар – 1 стакан
♦ масло топленое – 100 г
♦ яйцо – 1 шт.

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Операцию повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

Ягоды перебрать, промыть холодной водой, обсушить на сите.

Готовое тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать, положить на смазанную маслом сковороду. Пласт теста смазать маслом и положить чернику слоем в 1 см, посыпать ягоды сахаром, облить растопленным маслом. Меньшую часть теста раскатать в пласт, накрыть им начинку, защипнуть края и поставить бэлиш на 30 минут в теплое место. Когда тесто поднимется, смазать верх яйцом, разведенным сладкой водой. Выпекать бэлиш в горячей духовке.

Бэлиш с яблоками

Тесто:
♦ мука пшеничная – 500 г
♦ молоко или вода – 200 мл
♦ яйца – 2 шт.
♦ дрожжи – 20 г
♦ масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка
♦ сахар – 0,5 столовой ложки
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:
♦ яблоки – 1 кг
♦ сахар – 1 стакан
♦ масло топленое – 3,5 столовой ложки
♦ яйцо – 1 шт.

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Операцию повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

Готовое тесто разделить на две неравные части. Большую часть теста (около $^2/_3$) скатать в виде шара, оставить на 30 минут и раскатать толщиной 5 мм. Пласт должен быть такой величины, чтобы на 2 см выступать за края сковороды.

Положить пласт на сковороду, смазанную маслом, выложить слоем ломтики очищенных от кожицы и семян яблок, посыпать их сахаром, облить топленым маслом. Оставшуюся меньшую часть теста раскатать, положить его на начинку, защипнуть края и дать изделию подойти. Затем смазать его сырым яйцом, смешанным с небольшим количеством сладкой воды, и выпекать в нагретой духовке.

Готовый бэлиш остудить, нарезать и подать к столу.

Вак бэлиш с рисом и мясом

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 500 г
- ♦ молоко или вода – 200 мл
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ дрожжи – 20 г
- ♦ масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка
- ♦ сахар – 0,5 столовой ложки
- ♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

- ♦ мясо – 600 г
- ♦ рис – 4 столовые ложки
- ♦ лук репчатый – 2 шт.
- ♦ масло топленое – 6 столовых ложек
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ бульон, перец черный молотый, соль

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Операцию повторить дважды.

Начинка: жирную говядину или баранину мелко нарезать и смешать с отварным рассыпчатым рисом, мелко нашинкованным луком, перцем, солью и небольшим количеством сливочного масла

Из дрожжевого теста раскатать лепешки величиной с чайное блюдце. На середину лепешки положить начинку, края приподнять и защипнуть в сборочку, оставляя в середине небольшое отверстие, которое закрывают шариком из теста. Изделия поставить на расстройку, смазать льезоном и поставить в духовку. Через 20 минут противень вынуть, влить через отверстия бульон, закрыть шариками и продолжать выпекать еще около 30 минут.

Перемячи открытые

Тесто:

♦ мука пшеничная – 600 г
♦ молоко или вода – 1 стакан
♦ масло сливочное или маргарин – 100 г
♦ сахар – 1 столовая ложка
♦ яйца – 2 шт.
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ мясо (мякоть) – 900 г
♦ лук репчатый – 4 шт.
♦ Жир для смазывания, перец, соль

Тесто: в молоко или воду положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца и тщательно перемешать. В полученную смесь всыпать просеянную муку и вымесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды.

Готовое тесто разделить на кусочки весом около 50 г, каждый раскатать кружком толщиной 5 мм и диаметром 8 см. Приподнять края кружка и придать ему форму стаканчика. Заготовки выпекать в духовке до полуготовности, чтобы держалась форма.

Мясо (молодой конины, баранины, говядины) вместе с луком дважды пропустить через мясорубку, добавить перец, соль, влить бульон или воду, чтобы получился жидковатый фарш.

В готовые стаканчики из теста положить фарш (около 60 г), поставить их на очень горячую сковороду и выпекать в духовке.

Румяные перемячи с кипящим фаршем подать с катыком или айраном.

Эчпочмак с мясом и картофелем

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ молоко или вода – 200 мл
♦ яйца – 2 шт.
♦ дрожжи – 20 г
♦ масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка
♦ сахар – 0,5столовой ложки
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ мясо жирное (баранина, говядина или телятина) – 700 г
♦ картофель – 800 г
♦ масло топленое – 150 г

♦ лук репчатый – 4 шт.
♦ яйцо – 1 шт.
♦ бульон, перец, соль

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Операцию повторить дважды.

Начинка: мясо промыть, отделить от костей и нарезать мелкими кубиками величиной с лесной орех. Так же нарезать очищенный картофель и положить его в холодную воду, чтобы он не потемнел. Затем откинуть на сито, дать стечь воде, соединить с мясом, положить мелко нашинкованный репчатый лук, масло или маргарин, перец и соль и все тщательно перемешать.

Тесто нарезать равными кусками весом в 90 г, раскатать лепешки величиной с чайное блюдце. На середину лепешки положить подготовленную начинку, приподнять с трех сторон края теста и защипнуть, а в середине оставить отверстие.

Все сделанные эчпочмаки положить на смазанный маслом противень, смазать верх сырым яйцом и посадить в печь или духовку. Через 30 минут изделия нужно вынуть, налить в них через отверстие бульон и снова поставить в духовку. Выпекается эчпочмак в течение 1 часа.

Куптарма

♦ Мука гороховая – 500 г
♦ Яйца – 2–3 шт.
♦ Сода питьевая – $^1/_4$ чайной ложки
♦ Масло топленое – 4 столовые ложки
♦ Молоко – 1,5 стакана
♦ Соль

Смешать яйца с молоком, добавить соль, соду, все тщательно перемешать, всыпать просеянную гороховую муку и замесить тесто. Оно должно быть чуть гуще, чем для оладий. Перелить его в глубокую сковороду с кипящим маслом. Сковороду энергично потрясти, чтобы тесто распределилось равномерно толщиной в 2 см. Выпекать в духовке. Готовое изделие смазать маслом и подать горячим.

Аналогично можно приготовить куптарму из чечевичной или пшеничной муки.

Будэнэ

♦ Молоко – 200 мл
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Сахар – 100 г
♦ Рис отварной – 500 г
♦ Изюм – 150 г
♦ Соль

Отделить желтки от белков. Налить в кастрюлю молоко, добавить желтки, соль, растопленное сливочное масло и всю массу хорошо перемешать, добавить отварной рис и еще раз перемешать. Белки взбить с сахаром, влить в массу, добавить изюм и тщательно все перемешать. Смесь положить в глубокую сковороду, смазанную маслом и устланную тонкой бумагой. Верх разровнять, смазать яйцом, посыпать молотыми сухарями и поставить в духовку. Когда будэнэ поднимется и примет красновато-желтый оттенок, значит, он готов.

Готовый будэнэ переложить со сковороды на тарелку, осторожно отделить бумагу, нарезать кубиками или ромбиками и посыпать сахарной пудрой.

Бармак с маком и конопляным семенем

Тесто:
♦ сметана – 400 г
♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ мука пшеничная – 500 г
♦ соль
Начинка:
♦ мак – 400 г
♦ семя конопляное – 400 г
♦ сахар – 1,5 кг
♦ масло сливочное – 70 г

Тесто: в глубокую миску положить сметану, растопленное сливочное масло, соль и перемешать до однородной массы. Затем добавить просеянную муку и замесить тесто такой же густоты, как для пельменей.

Начинка: мак и конопляное зерно подсушить в духовке и соединить с сахаром. Затем добавить сливочное масло и перемешать до однородной массы.

Из теста сформовать маленькие шарики, раскатать их, положить начинку, размазать и завернуть в виде рулета.

Подготовленные рулетики положить на смазанную сковороду и выпекать в духовке 45 минут.

Готовое лакомство посыпать сахарной пудрой и подать к чаю.

Бармак с грецкими орехами

Тесто:

♦ сметана – 400 г
♦ мука пшеничная – 500 г
♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ соль

Начинка:

♦ орехи грецкие – 1 кг
♦ сахар – 1,3–1,5 кг
♦ масло сливочное – 100 г

Тесто: в глубокую миску положить сметану, растопленное сливочное масло, соль и перемешать до однородной массы. Затем добавить просеянную муку и замесить место такой же густоты, как для пельменей.

Начинка: грецкие орехи очистить, измельчить, подсушить в духовке и соединить с сахаром. Затем добавить сливочное масло и перемешать до однородной массы.

Из теста сформовать маленькие шарики, раскатать их, положить начинку, размазать и завернуть в виде рулета. Каждый рулет должен быть не больше пальца. Подготовленные рулетики положить на смазанную сковороду и выпекать в духовке 45 минут.

Готовое лакомство посыпать сахарной пудрой и подать к чаю.

Будана (рисовый пирог)

♦ Рис вареный – 500 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Молоко – 1 стакан
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Масло топленое – 150 г
♦ Соль

Молоко перемешать с яйцами, добавить соль, сахар, топленое масло, отварной рис, все тщательно перемешать.

Глубокую сковороду смазать маслом, выстлать дно тонкой бумагой, выложить подготовленную массу ровным слоем и поставить в горячую духовку. Когда будана поднимется и станет золотистой, переложить ее на тарелку, осторожно отделить бумагу.

Горячий пирог нарезать кусочками и подать на стол.

Масляный пирог по-татарски

- Мука пшеничная – 600 г
- Масло сливочное или маргарин – 300 г
- Дрожжи – 20 г
- Яйца – 2 шт.
- Желток – 1 шт.
- Повидло – 500 г
- Сахар – 2 столовые ложки
- Молоко – 0,5 стакана
- Пудра сахарная – 1 столовая ложка
- Соль

Размягченное масло или маргарин взбить, добавить сахар, яйца, разведенные в молоке дрожжи, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Поставить его в теплое место. Когда оно поднимется, обмять его и еще раз дать подняться. Отделить от него треть. Остальное тесто раскатать в пласт величиной со сковороду, на которой будет выпекаться пирог. Лепешку положить на сковороду, слегка смазать маслом, выложить слой повидла. Раскатать первую треть теста, положить его на повидло, защипнуть края зубчиками.

Сформованный пирог поставить на 1 час в теплое место для расстойки. Затем смазать поверхность желтком, смешанным с молоком. Выпекать пирог в горячей духовке.

Готовый пирог обсыпать сахарной пудрой, дать остыть и нарезать квадратиками.

Розочки

- Мука пшеничная – 1 кг
- Яйца – 10 шт.
- Молоко – 100 мл
- Сода питьевая – 1 чайная ложка
- Сахар – 1 столовая ложка
- Пудра сахарная – 100 г
- Масло топленое – 600 г
- Соль

Молоко смешать с яйцами, добавить сахар, соль и соду, все перемешать, всыпать муку и замесить крутое тесто. Раскатать его толщиной 1,5 см, вырезать тонким стаканом кружки. Сложить 3–4 кружка один на другой, надавить пальцем посередине, слепив все кружки вместе, сделать по краям надрезы, чтобы при поджаривании получился бутон розы. Жарить в кипящем топленом масле.

Готовые розочки остудить и обсыпать сахарной пудрой.

Сдобные шарики

- Мука пшеничная – 500 г
- Яйца – 5 шт.
- Молоко – 0,5 стакана
- Сахар – 1 столовая ложка
- Масло топленое – 1 столовая ложка
- Дрожжи – 5 г
- Масло для жаренья, соль

В миске смешать яйца, дрожжи, растворенные в молоке, добавить масло, сахар, соль и все тщательно размешать. Затем всыпать просеянную муку и замесить тесто. Оно должно быть несколько мягче, чем для домашней лапши. Тесто разделить на куски весом около 150 г, раскатать их тонкими колбасками и нарезать кусочками величиной с фасолину. Кусочки теста опускать в кипящее масло и, помешивая, обжаривать до румяной корочки.

Готовый буарсак (шарики) переложить в дуршлаг и дать стечь маслу.

Молоко сгущенное

- Молоко – 1 л
- Сахар – 300 г

Свежее молоко кипятить в течение 1 часа, всыпать сахар, размешать и варить до загустения. Разлить его в стеклянную посуду и поставить в холодное место. Подать к чаю.

Молоко квашеное

- Молоко – 1 л
- Сметана – 130 г

В свежее молоко положить сметану и поставить на сутки в теплое место. Полученную простоквашу можно использовать в качестве закваски для приготовления катыка.

Татлы с красной рябиной

- Рябина – 1 кг
- Мед – 400 г
- Сахар – 300 г

Спелые ягоды рябины положить в дуршлаг, вымыть, обдать кипятком, дать воде стечь, обсушить.

Сахар всыпать в мед, вскипятить. В эту массу опустить ягоды и варить 10 минут. Затем положить на промасленный эмалированный противень слоем 5 мм и поставить на холод. Застывшие татлы нарезать ромбиками и подать к чаю.

Татлы из ягод и взбитых белков

- ♦ Земляника или малина – 400 г
- ♦ Сахар – 250 г
- ♦ Белки яичные – 8 шт.
- ♦ Масло сливочное – 1 чайная ложка
- ♦ Пудра сахарная – 2 чайные ложки

Ягоды растереть и отжать сок. Положить в него сахар и тщательно перемешать. Яичные белки взбить, перемешать их с ягодным соком, переложить в глубокую сковороду, смазанную маслом и посыпанную сахарной пудрой.

Сковороду поставить в нагретую духовку на 20 минут. При выпечке татлы значительно увеличиваются в объеме. Когда верх изделия зарумянится, вынуть татлы из духовки и дать остыть.

Шербет густой из малины

- ♦ Малина – 5 кг
- ♦ Сахар

Малину тщательно перебрать, аккуратно промыть и дать стечь жидкости. Пересыпать ягоды сахаром (1 кг) и дать постоять сутки. Днем лучше всего поставить их на солнце. Затем переложить ягоды в мешочек из двух слоев марли и подвесить его таким образом, чтобы вытекающий сок стекал в посуду.

В полученный сок всыпать сахар (2 стакана сахара на 3 стакана сока), поставить на огонь и кипятить в течение 10 минут. Разлить шербет в банки и охладить. Под плотно прилегающей крышкой шербет долго сохраняет свежесть.

Шербет из урюка

- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Урюк – 150 г
- ♦ Сахар – 150 г

Урюк тщательно промыть несколько раз, положить вместе с сахаром в кипящую воду и варить до тех пор, пока урюк не станет

мягким. Готовый шербет охладить.

При подаче на стол в каждый стакан положить 3–5 штук урюка.

Кисель из черной смородины

- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Смородина черная – 150 г
- ♦ Сахар – 150 г
- ♦ Крахмал картофельный – 2 столовые ложки

Ягоды перебрать, тщательно промыть, обдать кипятком и протереть сквозь сито. Из протертой массы выдавить сок. Мезгу залить горячей водой, довести до кипения и процедить. Часть отвара охладить и развести в нем крахмал, а в оставшийся отвар положить сахар и вскипятить. В полученный кипящий сироп влить разведенный крахмал, размешать и быстро довести до кипения, но не кипятить. Влить в кисель ранее отжатый сок.

Готовый кисель разлить в стаканы, сверху посыпать сахаром, охладить и подать на стол.

Кисель молочный густой

- ♦ Молоко – 1 л
- ♦ Сахар – 125 г
- ♦ Крахмал – $^1/_2$ стакана, ванилин

В кипящее молоко положить сахар, влить, помешивая, разведенный в холодном молоке крахмал и держать на слабом огне, не переставая мешать, 5 минут, не давая закипеть. В горячий кисель добавить ванилин.

Горячий кисель налить в стаканы, сполоснутые холодной водой. Тогда кисель легко отделяется от стенок посуды.

Ароматный чай

Готовят такой чай из ароматных, душистых растений – смородины, земляники, малины. Собранные листья, иногда вместе с ягодами, заварить кипятком и поставить на огонь на 2 минуты; убрать с огня, плотно закрыть, укутать полотенцем и оставить на 5 минут.

Из башкирской кухни

Салат из зелени с сюзьмой

♦ Лук зеленый – 300 г
♦ Салат (листья) – 100 г
♦ Огурцы свежие – 150 г
♦ Укроп – 30 г
♦ Сюзьма – 200 г
♦ Перец, соль

Зеленый лук измельчить, нашинковать листья салата, нарезать дольками свежие огурцы и все смешать. Растереть сюзьму и разбавить ее кипяченой водой до густоты сметаны. Овощи заправить полученной сюзьмой, поперчить, посолить и перемешать. Сверху украсить мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из редиса

♦ Редис – 500 г
♦ Лук зеленый – 100 г
♦ Яйца – 2–3 шт.
♦ Сметана – 100–125 г
♦ Перец, соль

Редис хорошо промыть и нарезать соломкой, зеленый лук мелко нашинковать. Все смешать, посолить, поперчить и заправить сметаной. Салат выложить в салатницу горкой. Сверху посыпать измельченным яичным желтком, а по сторонам положить дольки белка.

Салат из помидоров и лука

♦ Помидоры – 500 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сметана или масло растительное

Помидоры порезать дольками, репчатый лук – тонкими кольцами.

Все перемешать, заправить сметаной или растительным маслом.

Салат из овощей

♦ Капуста – 200 г
♦ Кочерыжки капустные – 3 шт.
♦ Редька – 150 г
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Чеснок – 3 дольки

♦ Паста томатная – 3 столовые ложки
♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
♦ Перец, соль

Капусту и кочерыжки нашинковать мелкой соломкой и заправить солью. Лук нарезать тонкими кольцами, морковь и редьку натереть на крупной терке, чеснок мелко нарубить. Все смешать, добавить томатную пасту и растительное масло. В салат по вкусу положить перец, соль и тщательно перемешать. Сверху украсить измельченной зеленью.

Салат из соленых или маринованных огурцов

♦ Огурцы – 3 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
♦ Перец, соль по вкусу

Огурцы нарезать маленькими кубиками, репчатый лук нашинковать. Все смешать, поперчить и посолить по вкусу. Полить салат растительным маслом.

Салат можно употреблять как отдельное блюдо или подать к рыбным или мясным блюдам.

Салат из редьки

♦ Редька – 200 г
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло растительное – 3 столовые ложки
♦ Перец, соль

Редьку очистить, нарезать соломкой, перемешать с кольцами репчатого лука и натертой на крупной терке морковью, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Куырылган (салат)

♦ Картофель отварной – 400 г
♦ Огурцы соленые – 200 г
♦ Рыба – 900 г
♦ Майонез – 300 г
♦ Яйца – 10 шт.
♦ Молоко – 150 мл
♦ Масло – 2 чайные ложки
♦ Соль

Вареный картофель, соленые огурцы и отварную рыбу нарезать кубиками, смешать и заправить майонезом.

Приготовить омлет толщиной 4 мм, охладить, положить на него салат и свернуть конвертом.

При подаче полить майонезом и посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

Маринованный лук

- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Лук зеленый – 100 г
- ♦ Уксус – 1–2 столовые ложки
- ♦ Перец
- ♦ Соль

Луковицы очистить, нарезать тонкими кольцами, зеленый лук мелко нашинковать. Все смешать, посолить, поперчить, добавить уксус и оставить на 20 минут.

Маринованный лук подают к овощным, рыбным и мясным блюдам.

Домашняя лапша

- ♦ Мука пшеничная – 300 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Вода – 0,5 стакана
- ♦ Соль

В просеянную муку вбить яйцо, влить подсоленную воду и замесить тесто. Месить долго, чтобы тесто стало эластичным, затем очень тонко раскатать, подсыпая муку, подсушить. Пласт нарезать длинными лентами шириной 5 см. Ленты положить одна на другую и тонко нашинковать. Перемешать с мукой, чтобы полоски отделились друг от друга, и оставить временно для подсыхания.

Тукмас с говядиной

- ♦ Мясо – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Помидоры – 3 шт.
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Зелень, перец, соль

Для тукмаса:

♦ мука пшеничная – 300 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ вода – 0,5 стакана
♦ соль

Куски мякоти говядины и разрубленные кости залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне. В бульон положить целиком луковицу и свежие помидоры.

Когда мясо сварится, бульон процедить. Помидоры протереть сквозь сито и опустить в бульон. Морковь очистить и нарезать мелкой соломкой. Картофель очистить и нарезать кубиками или брусочками. Морковь и картофель положить в кипящий бульон и варить еще 15 минут.

Подсушенный тукмас выложить на сито и просеять, чтобы отделилась мука. Затем опустить лапшу в суп и, когда она всплывет, прокипятить 3 минуты.

Перед подачей суп заправить измельченной зеленью.

Тукмас мясной с овощами

♦ Мясо конины с костью – 1 кг
♦ Капуста белокочанная свежая – 500 г
♦ Картофель – 6 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лавровый лист – 2 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Перец, соль

Для тукмаса:

♦ мука пшеничная – 300 г
♦ яйца – 2 шт.
♦ вода – 2 столовые ложки
♦ соль

Мясо конины с разрубленной костью залить холодной водой и варить до готовности с луком, морковью, корнем петрушки, перцем горошком.

Готовое мясо вынуть, бульон процедить и положить в него разрезанный пополам кочан капусты, целый или разрезанный пополам картофель. Когда капуста и картофель сварятся, их осторожно выловить, а в кипящий бульон опустить просеянный от муки тукмас. После того как он всплывет, кипятить еще 3 минуты.

Суп разлить по тарелкам, посыпать мелко измельченной

зеленью. Подать к нему катык. Отдельно гарнировать мясо капустой и картофелем.

Тукмас с яйцом

- Яйца – 5 шт.
- Картофель – 5 шт.
- Сало баранье курдючное – 200 г
- Лук репчатый – 3 шт.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Перец, соль

Для тукмаса (лапши):

- мука пшеничная – 150 г
- яйцо – 1 шт.
- вода – 1 столовая ложка
- соль

Воду вскипятить, положить в нее нарезанный брусочками картофель и довести до полуготовности. Всыпать лапшу (тукмас). Яйца разбить в чашку, посолить, взбить деревянной ложкой и влить в кипящий суп. Заправить тукмас зажаренным на курдючном сале луком и подать со сметаной и зеленью.

Тукмас с жареным мясом

- Мясо – 600 г
- Жир – 50 г
- Паста томатная – 3 столовые ложки
- Морковь – 3 шт.
- Лук репчатый – 3 шт.
- Картофель – 3 шт.
- Перец, соль

Для тукмаса:

- мука пшеничная – 150 г
- яйцо – 1 шт.
- вода – 1 столовая ложка
- соль

Мякоть жирной баранины или говядины нарезать брусочками и обжарить на раскаленном жире на глубокой сковороде.

Как только мясо покроется румяной корочкой, положить томат-пасту, соломкой нарезанную морковь, полукольцами – репчатый лук. Жарить овощи 5–6 минут, залить водой, посолить. Когда мясо будет почти готово, положить нарезанный кубиками или брусочками картофель, а в конце – просеянный тукмас. Суп

заправить специями.

Перед подачей посыпать мелко порубленной зеленью.

Тукмас овощной с мясом

- ♦ Мясо – 500 г
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Морковь – 3 шт.
- ♦ Капуста белокочанная свежая – 250 г
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Перец, соль

Для тукмаса:

- ♦ мука пшеничная – 150 г
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ вода – 1 столовая ложка
- ♦ соль

Мясо говядины или конины залить холодной водой и поставить варить. В кипящий бульон положить мелко нашинкованную капусту, картофель, морковь, репчатый лук, посолить. За 5 минут до готовности супа добавить в него просеянный тукмас.

Перед подачей посыпать суп мелко измельченной зеленью.

Тукмас на курином бульоне

- ♦ Курица – 500 г
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Перец, соль

Для тукмаса:

- ♦ мука пшеничная – 300 г
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ вода – 2 столовые ложки
- ♦ соль

Курицу обработать, разрубить на куски, залить холодной подсоленной водой, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену шумовкой, убавить огонь и варить 50 минут. Морковь, нашинкованную соломкой, и картофель, нарезанный кубиками, опустить в кипящий бульон. Когда они сварятся, засыпать просеянный тукмас. Как только тукмас всплывет, блюдо готово.

Суп разлить по тарелкам и посыпать зеленью.

Тукмас с катыком

- Картофель – 5 шт.
- Сало – 200 г
- Лук репчатый – 3 шт.
- Лавровый лист – 2 шт.
- Катык – 200 г
- Зелень – 20 г
- Соль

Для тукмаса:

- мука пшеничная – 150 г
- яйцо – 1 шт.
- вода – 1 столовая ложка
- соль

Нарезать мелкими кубиками говяжье или баранье сало и обжарить в нем нарезанный полукольцами репчатый лук.

В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный брусочками, довести его до готовности, добавить просеянный тукмас и варить до тех пор, пока он не всплывет. В готовый суп опустить сало и лук.

Перед подачей к столу положить в тарелку супа столовую ложку катыка и посыпать мелко измельченной зеленью.

Мясной суп с макаронами

- Мясо – 500 г
- Морковь – 1 шт.
- Макароны (рожки, ракушки, вермишель) – 150 г
- Картофель – 2–3 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло сливочное – 50 г
- Лавровый лист – 1–2 шт.
- Перец, соль

Говядину или конину залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену и варить до полуготовности 2,5 часа.

Затем последовательно положить нарезанную кружочками морковь, нарезанный кубиками или ломтиками картофель и макароны.

Готовый суп заправить нашинкованным и обжаренным в масле луком.

Перед подачей суп заправить измельченной зеленью.

Суп картофельный с бараниной

- Мясо – 600 г
- Картофель – 7 шт.
- Морковь – 3 шт.
- Помидоры – 3 шт.
- Лук репчатый – 4 шт.
- Лавровый лист – 2 шт.
- Перец, соль

Баранью грудинку разрубить на куски, залить холодной водой, поставить на огонь, дать закипеть, снять пену и варить при слабом кипении 2,5 часа. В кипящий бульон положить дольки помидоров, морковь, нарезанную кубиками, специи. Через 10 минут кипения положить картофель, нарезанный брусочками.

Готовый суп разлить по тарелкам.

Суп картофельный с жареной бараниной

- Мясо – 500 г
- Жир – 2 столовые ложки
- Морковь – 3 шт.
- Картофель – 5 шт.
- Лук репчатый – 3 шт.
- Паста томатная – 2 столовые ложки
- Лавровый лист – 2 шт.
- Перец, соль

Баранину порезать мелкими кусочками по 15 г и поджарить на раскаленном жире. Когда мясо зарумянится, положить томатную пасту, нарезанный кубиками репчатый лук, посолить и слегка все перемешать. В кипящую воду (2,5 л) выложить мясо с луком и дать закипеть. Затем положить нарезанный кубиками картофель и специи. При подаче к столу суп посыпать зеленью.

Вместо баранины можно взять говядину, телятину или конину. К супу подать катык.

Сумар с поджаренным луком

- Сало нутряное – 250 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Картофель – 2–3 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Катык – 200 г
- Мука гороховая – 200 г

♦ Яйца – 2 шт.
♦ Соль

В кипящую подсоленную воду положить нарезанные кубиками картофель и морковь и варить под закрытой крышкой. Сковороду с любым нутряным салом поставить на слабый огонь, чтобы вытопить жир. Шкварки положить в суп, а на жире пожарить мелко нашинкованный лук.

Для приготовления сумара в охлажденную кипяченую воду всыпать соль, разбить яйца и тщательно взбить, затем постепенно всыпать муку при постоянном помешивании, чтобы не образовались комки и масса была однородной. Кончиком чайной ложки захватывать небольшие порции горохового теста и опускать в кипящий суп. Так положить весь сумар и дать супу закипеть. В конце варки положить жареный лук.

Готовый суп посыпать зеленью и подать к нему катык или корот.

Чечевичный суп со шкварками

♦ Чечевица – 600 г
♦ Сало нутряное – 300 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Мука пшеничная – 3 столовые ложки
♦ Перец, соль

Чечевицу хорошо промыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности.

Нутряное сало порезать мелкими кусочками и вытопить жир. Шкварки выложить в посуду, где варится чечевица, а в процеженном жире поджарить мелко нашинкованный репчатый лук. Когда лук зарумянится, всыпать муку, перемешать, прибавить готовую чечевицу и варить еще 15 минут.

Суп посыпать зеленью и подать к нему катык или корот.

Суп пшенный с кониной

♦ Конина – 500 г
♦ Пшено – 150 г
♦ Картофель – 5 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Перец, соль

Молодое конское мясо передней части нарезать кусками,

разрубить кости, все залить холодной водой, добавить специи и варить до полуготовности. В бульон положить тщательно промытое пшено, нарезанные морковь, лук, крупные кубики картофеля. Варить суп до готовности.

Подать к супу катык или корот.

Уря с птицей

- ♦ Мясо куриное – 430 г
- ♦ Пшено – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Вода – 1900 мл
- ♦ Лавровый лист, перец, соль

Тушку курицы залить водой, добавить соль и сварить при слабом кипении, удаляя пену. Готовую курицу вынуть из бульона и нарезать кусками по 25 г. Пшено тщательно промыть теплой водой, ошпарить кипятком, положить в кипящий бульон и сварить до готовности. За 10 минут до окончания варки добавить мелко нарезанный репчатый лук и специи.

При подаче на стол в тарелки с супом положить по 2 кусочка мяса.

Рисовый суп с вяленым гусем

- ♦ Гусь вяленый – $^1/_4$ тушки
- ♦ Рис – 150 г
- ♦ Картофель – 5 шт.
- ♦ Морковь – 3 шт.
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Перец, соль

Положить в кастрюлю хорошо промытый кусок вяленого гуся, луковицу, нарезанную морковь, залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Образовавшуюся пену снять шумовкой. Варить при слабом кипении 1 час. Бульон процедить и опустить в него очищенный от лука, моркови и пены кусок гуся и хорошо промытый рис. Через 15 минут кипения положить нарезанный кубиками картофель, свежую морковь и варить до готовности. Соль добавить по вкусу, так как она содержится в вяленом гусе. Положить в суп лавровый лист и перец горошком, дать закипеть.

Перед подачей на стол суп посыпать зеленью.

Рисовый суп с курицей

♦ Курица – 500 г
♦ Рис – 150 г
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло для поджаривания лука – 2 столовые ложки
♦ Соль

Половинку курицы обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и варить до готовности. Посолив по вкусу, варить еще 5 минут. Мясо вынуть и укутать так, чтобы не остыло, а бульон процедить, довести до кипения, положить в него рис и нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Ввести в суп поджаренный на масле измельченный лук.

При подаче на стол в тарелки с супом положить ломтики курицы.

Перловый суп с уткой

♦ Утка – 500 г
♦ Крупа перловая – 300 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Зелень, перец, соль

Утку тщательно обработать, порубить на куски, залить холодной водой и поставить на огонь, довести до кипения, снять пену. В кипящий бульон положить порезанные лук и морковь, посолить и варить до готовности мяса. Затем мясо вынуть, а бульон процедить. Морковь и лук протереть сквозь сито и снова опустить в кипящий бульон вместе с перловой крупой За 10 минут до готовности положить лавровый лист, перец. Если утка не очень жирная, добавить в суп кусочек сливочного масла.

Перед подачей на стол суп посыпать измельченной зеленью.

Перловый суп с потрохами индейки

♦ Потроха индейки – 700 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Крупа ячневая – 150 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Зелень, перец, соль

Обработать потроха (шейку, желудок, сердце, крылышки, печень) индейки и промыть. Печень и желудок разрезать на куски, а косточки разрубить. Все сложить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, поставить на плиту, довести до кипения и снять пену. Затем положить в бульон морковь, лук целиком, лавровый лист. По готовности морковь и лук вынуть, нарезать мелкими кубиками и снова опустить в бульон, добавить ячневую крупу, взбитое яйцо, соль и перец.

Готовый суп заправить катыком и посыпать измельченной зеленью.

Суп из свежего гороха

- ♦ Горох очищенный – 600 г
- ♦ Масло топленое – 120 г
- ♦ Паста томатная – 2 столовые ложки
- ♦ Лук зеленый – 100 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Катык – 200 г
- ♦ Перец, соль

Зеленый лук мелко нашинковать и обжарить на топленом масле, добавить муку, томатную пасту. Влить в кастрюлю теплую воду или бульон, посолить и довести до кипения. Горошек хорошо промыть, всыпать в бульон и варить до готовности. Суп заправить катыком, посыпать измельченной зеленью.

Можно положить в суп вместе с горохом мелко нарезанный щавель.

Суп с тыквой и пшеном

- ♦ Пшено – 150 г
- ♦ Тыква – 300 г
- ♦ Сметана – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Соль

Сметану довести до кипения, положить в нее мелко нашинкованный репчатый лук и, помешивая, варить до полуготовности. Добавить кипяченую воду, довести до кипения, заложить тщательно промытую крупу и снова дать закипеть. Добавить в суп мелко нарезанную тыкву, посолить и варить суп до готовности.

Молочная лапша

♦ Молоко – 2 л
♦ Вода – 3 стакана
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Соль, сахар (по желанию)

Для тукмаса:

♦ мука пшеничная – 250 г
♦ яйца – 2 шт.
♦ соль

Воду смешать с молоком, вскипятить, посолить и всыпать мелко нарезанный тукмас. Как только тукмас всплывет, снять посуду с огня и подержать суп 5 минут под плотно закрытой крышкой.

Суп заправить сливочным маслом, по желанию положить немного сахара.

Молочный суп с тертой мукой

♦ Молоко – 2 л
♦ Вода – 3 стакана
♦ Масло сливочное – 2,5 столовой ложки
♦ Соль

Для ыумаса:

♦ мука пшеничная – 250 г
♦ вода подсоленная – 0,5 стакана

В просеянную муку влить подсоленную воду, смешать и перетирать между ладонями до образования комочков величиной с горошину. Тертое тесто (ыумас) пересыпать слегка мукой.

Воду смешать с молоком, вскипятить и всыпать в него подготовленный ыумас. Суп посолить и заправить маслом.

Молочный рисовый суп с тыквой

♦ Тыква – 350 г
♦ Рис – 200 г
♦ Молоко – 1,5 л
♦ Вода – 1 л
♦ Соль

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать крупными кубиками, рис тщательно промыть, посолить. Тыкву и рис залить водой, посолить и варить до полуготовности. Затем влить молоко и кипятить еще 15 минут, после чего снять с огня и дать постоять 10 минут.

Молочный суп с пшеницей

♦ Пшеница – 300 г
♦ Молоко – 2,5 л
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Соль

Пшеницу перебрать, промыть, залить водой и варить до полуготовности. Затем слить воду, а пшеницу залить кипяченым молоком, посолить и варить при слабом кипении. Готовый суп заправить сливочным маслом.

Суп из черной смородины с салмой

♦ Смородина черная – 3 стакана
♦ Вода – 3 л
♦ Крахмал картофельный – 2 столовые ложки
♦ Сахар – 1,5 стакана
♦ Сметана – 0,5 стакана

Для салмы:

♦ мука пшеничная – 1 стакан
♦ яйцо – 1 шт.
♦ вода – 2 столовые ложки
♦ соль

Черную смородину помять, отжать сок. Мезгу залить водой и варить 15 минут. Отвар процедить, добавить сахар и разведенный водой крахмал, прокипятить и влить свежий отжатый сок. Из просеянной муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм, разрезать на полоски, которые затем нарезать ромбиками. Отварить их в слегка подсоленной воде.

Суп подать охлажденным, положив в него отварную салму и сметану.

Бишбармак (праздничная порция на 10–12 человек)

♦ Мясо (конина, говядина или баранина) – 5 кг

Тесто:

♦ мука пшеничная – 1 кг
♦ вода – 1 стакан
♦ соль – 2 чайные ложки
♦ яйца – 3 шт.
♦ лук репчатый – 5 шт.
♦ корот – 500 г

♦ ливер – 500–700 г

♦ перец, соль

Салма: замесить крутое пресное тесто на подсоленной воде и яйцах. Раскатать лепешку толщиной в 1 мм и нарезать на квадраты 2 х 2 см (кстати, чем меньше квадратики салмы, тем выше ценится блюдо). Мясо передней части грудинки нарезать кусками и варить до готовности. Затем переложить его в посуду с плотно закрывающейся крышкой и укутать, чтобы не остыло. Собрать в чашку жир, полученный при варке мяса, а в бульоне сварить салму. Сваренную салму отцедить, выложить на блюдо, полить собранным жиром и посыпать мелко нашинкованным репчатым (можно зеленым) луком.

Если салма готовится из говядины, салму можно посыпать мелко нарезанным ливером, перемешанным с луком.

Бульон заправить тертым коротом (род сыра), перцем, посыпать мелко нарезанным луком, разлить в чашки.

На стол подать мясо, затем салму. Отдельно подать бульон.

Кабырга

- ♦ Мясо – 2,5 кг
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Картофель – 2 кг
- ♦ Лук репчатый – 5 шт. или лук зеленый – 300 г
- ♦ Корот – 200 г
- ♦ Перец, соль

Кусок мяса передней части вместе с ребрами залить водой, довести до кипения, снять пену и варить при медленном кипении 2 часа. Положить луковицу, очищенную морковь, соль, перец. Готовое мясо нарезать на куски и посыпать тонкими кольцами лука. Отдельно подать вареный картофель, в чашках – обезжиренный бульон, заправленный тертым коротом и посыпанный луком.

Солонина отварная

- ♦ Мясо (конина) соленое – 1 кг
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Перец черный – 5 горошин

Прежде чем варить солонину, ее нужно вымочить: 1 кг мяса залить 2 л холодной воды. В течение 12 часов через каждые 2 часа воду менять.

Мясо залить 5 л холодной воды, довести до кипения, снять пену, положить морковь, лук, черный перец горошком и лавровый лист.

Готовое мясо разрезать ломтиками, полить маслом и подать с отварными или тушеными овощами.

Жареный картофель с мясом

- ♦ Мясо вареное (баранина, говядина, конина) – 500 г
- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Паста томатная– 2 столовые ложки
- ♦ Бульон или вода – 1 стакан
- ♦ Жир для поджаривания лука и томата – 2 столовые ложки

♦ Жир для фритюра – 1 кг

Картофель очистить, нарезать брусочками и обжарить во фритюре. Когда он примет золотистый оттенок и будет готов, его надо посолить по вкусу, положить в кастрюлю и поставить в теплое место, чтобы картофель не остыл. Вареное мясо нарезать брусочками и обжарить в этом же фритюре. Мясо вынуть из фритюра и перемешать с картофелем. В сковороду налить масло и поджарить в нем нарезанный полукольцами лук. Когда он зарумянится, положить томатную пасту и продолжать жарить.

На тарелку положить картофель с мясом, полить томатно-луковой подливой, посыпать зеленью, по краям уложить порезанные дольками огурцы и помидоры и подать к столу.

Картофель, запеченный в омлетной массе

♦ Картофель – 6 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Масло сливочное – 3 столовые ложки
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Зелень, соль

Картофель очистить, отварить до полуготовности. Репчатый лук нарезать тонкими кружочками, перемешать с картофелем, посолить по вкусу. Приготовить омлетную массу, залить ею картофель и выпекать в печке или духовке.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Жареная баранина в соку

♦ Мясо – 900 г
♦ Мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Жир – 3 столовые ложки
♦ Сметана – 3 столовые ложки
♦ Вода – 2 стакана
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Укроп, перец, соль

Мясо порезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обвалять в муке. Затем обжарить на раскаленном жире до полуготовности, добавить нарезанный полукольцами лук, влить воду, положить сметану и мелко нашинкованную зелень укропа. Закрыть сковороду крышкой и варить до готовности.

Подать с отварным картофелем или другим гарниром.

Котлеты по-башкирски

- ♦ Мясо (баранина) – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масла (для поджаривания лука) – 1 столовая ложка
- ♦ Масло (для жарки котлет) – 2 столовые ложки
- ♦ Зелень, перец, соль

Мясо (мякоть) разрезать на куски и вместе с салом пропустить через мясорубку. Если мясо жирное, то сало добавлять не нужно. Репчатый лук мелко нашинковать, обжарить на жире и положить в фарш, добавить соль, перец и хорошо перемешать. Фарш разделить на порции по 75 г, сформовать котлеты, обвалять их в муке и жарить на раскаленном жире с обеих сторон. После обжаривания котлеты поставить в духовку на 3 минуты.

Котлеты подать к столу с гарниром, полив маслом и посыпав измельченной зеленью.

Барашек запеченный

- ♦ Ягненок – 4 кг)
- ♦ Сметана – 1 стакан
- ♦ Перец, соль

Для фарша:

- ♦ ливер бараний – 1 кг
- ♦ лук репчатый – 3шт.
- ♦ лавровый лист – 3 шт.
- ♦ зелень – 50 г
- ♦ чеснок – 4 дольки

Фарш: бараний ливер нарезать мелкими кусочками, добавить репчатый лук, петрушку, укроп, чеснок. Все заправить солью и перцем, положить лавровый лист.

Обработать тушку ягненка. Потрошить очень осторожно, чтобы не повредить брюшную часть. Промытую тушку ягненка натереть солью и перцем снаружи и внутри, начинить приготовленным фаршем и завязать шпагатом. Смазав тушку сметаной, положить ее на противень и поставить в духовку.

При жарке тушку периодически поворачивать и поливать соком. Если собственного сока мало, то можно использовать бульон. Жарить в течение 3 часов.

Конина тушеная

♦ Мясо – 800 г
♦ Жир – 100 г
♦ Бульон или вода – 2 стакана
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Картофель – 1 кг
♦ Зелень – 30 г
♦ Огурцы соленые – 300 г
♦ Перец, соль

Жирное мясо нарезать кусочками по 40 г, посолить, поперчить и обжарить в раскаленном жире, непрерывно помешивая. Когда мясо зарумянится, добавить полукольца репчатого лука и залить водой или бульоном.

К полуготовому мясу положить крупно нарезанные ломтики картофеля, лавровый лист, соль и перец. Тушить 30 минут.

Готовое блюдо разложить по порциям, полить соком, посыпать зеленью и подать к столу. Отдельно нарезать соленые огурцы с луком.

Пельмени в горшочке

♦ Пельмени готовые – 15 шт.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Молоко – 3 столовые ложки
♦ Масло сливочное – 2 чайные ложки
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Тесто слоеное – 50 г

Пельмени отварить до полуготовности, положить в горшочек, добавить масло, сметану, яйцо, взбитое с молоком, соль. Горшочек закрыть тестом и запекать в духовке.

Пельмени по-уфимски

♦ Пельмени готовые – 15 шт.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Молоко – 3 столовые ложки
♦ Соль

Пельмени отварить, положить на разогретую сковороду с маслом, залить подсоленной смесью яйца с молоком и запекать в духовке.

Пельмени картофельные

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ яйца – 3 шт.
♦ вода – 0,5 стакана
♦ соль – 1 чайная ложка

Фарш:

♦ картофель – 500 г
♦ сало нутряное – 200 г
♦ лук репчатый – 3 шт.
♦ перец, соль
♦ Сметана или катык – 200 г

Мелко нарезать нутряное сало и репчатый лук и пережарить при постоянном помешивании Лук с маслом перемешать с мелко порубленным сырым картофелем, посолить, поперчить.

Из муки, яиц, воды и соли замесить крутое тесто и положить его на 30 минут в кастрюлю. Затем раскатать и нарезать стаканом лепешки, наполнить их картофельным фаршем и, сложив половинки теста, защипать концы. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде 15 минут.

Подать со сметаной или катыком. Посыпать зеленью.

Пельмени с зеленым луком

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ яйца – 3 шт.
♦ вода – 0,5 стакана
♦ соль – 1 чайная ложка

Начинка:

♦ лук зеленый – 500 г
♦ яйца – 5–6 шт.
♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ соль
♦ Сметана или катык – 200 г

Промытый зеленый лук вместе с головками мелко нарезать и слегка обжарить на сливочном масле. Добавить мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, посолить. Из муки, яиц, воды и соли замесить крутое тесто. Сформовать обычные пельмени. Варить пельмени 5 минут в подсоленной кипящей воде.

Подать со сметаной или катыком.

Отварная утка с рисом

♦ Утка – 1 кг
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Рис – 2 стакана
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Соль

Обработанную утку положить в кастрюлю с водой, посолить, довести до кипения, снять пену и варить при медленном кипении. В бульон положить головку лук, нарезанную морковь, соль. Готовую утку вынуть, разрубить на куски, аккуратно сложить в посуду, залив слегка бульоном и поставить в горячее место. В небольшую кастрюлю влить 4 стакана бульона, опустить рис. Варить до готовности.

Готовую кашу полить маслом и подать как гарнир к утке.

Вместо утки можно взять и другую птицу.

Конина, начиненная чесноком

♦ Конина – 1 кг
♦ Чеснок – 8 долек
♦ Жир – 1 столовая ложка
♦ Лавровый лист, перец, соль

Соус:

♦ помидор – 1 шт.
♦ хрен – 1 корень
♦ чеснок – 5–6 долек
♦ соль

Кусок мякоти конины нашпиговать чесноком, сделав глубокие «кармашки» узким ножом. Затем мясо посолить, поперчить и обжарить на раскаленной сковороде до образования румяной корочки. Затем переложить в кастрюлю, влить бульон, добавить лавровый лист и тушить до готовности. Охлажденное мясо нарезать поперек волокон тонкими ломтиками и подать с соусом.

Соус: спелый помидор вместе с хреном и чесноком пропустить через мясорубку, посолить.

Конская колбаса

♦ Конина – 1 кг
♦ Сало (грудная часть) – 500 г
♦ Кишки – длиной 35–40 см

♦ Перец, соль

Мясо и сало нарезать полосками длиной по 10 см, шириной по 2 см, поперчить, посолить и тщательно перетереть, чтобы соль и перец хорошо впитались. Поставить на холод на 10 часов.

Баранью или говяжью кишку промыть теплой, а затем холодной водой с солью, несколько раз меняя воду. Ополоснув кишку, завязать один конец, а с другого заполнить кишку приготовленным фаршем. Перетянуть в нескольких местах шпагатом, завязать второй конец и подвесить на солнечном месте на 3 дня, чтобы провялилась, а потом держать в тепле 2 недели до готовности.

Колбасу можно подать как холодной, так и горячей.

Конина рубленая

♦ Конина – 1 кг
♦ Сало (грудная часть) – 500 г
♦ Кишки – длиной 40 см
♦ Перец, соль

Мясо и сало нарезать кусочками весом по 40 г, посолить, поперчить и тщательно перетереть, чтобы соль и перец хорошо впитались. Поставить на холод на 10 часов. Когда мясо и сало просолятся, пропустить их через мясорубку с крупной решеткой.

Баранью или говяжью кишку промыть теплой, а затем холодной водой с солью, несколько раз меняя воду. Ополоснув кишку, завязать один конец, а с другого заполнить кишку приготовленным фаршем, завязать второй конец и подвесить полученные колбаски в солнечном месте на 3 дня, а потом перенести в тень и держать 3 недели.

Колбасу можно подать как холодной, так и горячей.

Колбаса конская с бараниной

♦ Конина – 700 г
♦ Баранина – 300 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Чеснок – 3 дольки
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Перец, соль

Конину вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку с частой решеткой 3 раза. Баранину порезать мелкими кубиками и положить в фарш, добавить яйца, поперчить, посолить и тщательно взбить массу. Полученным фаршем

заполнить подготовленные кишки, завязать их с двух сторон и перевязать в нескольких местах шпагатом.

Колбасу варить в течение 1 часа на медленном огне. Чтобы колбаса во время варки не лопнула, ее нужно проколоть в нескольких местах иглой. Готовую колбасу вынуть из бульона и положить на 1 час под пресс. Когда она остынет, нарезать на порции и подать к столу с овощным гарниром. Можно употреблять и в горячем виде.

Конская колбаса с рисом

- ♦ Конина – 1 кг
- ♦ Рис (перловка) – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Вода – 0,5 стакана
- ♦ Перец, соль

Жирную мякоть конины нарубить на доске тяпкой. В сочный фарш добавить мелко нашинкованный репчатый лук, тщательно промытую крупу, перец, соль. Все перемешать, подлить теплой воды и еще раз перемешать. Готовым фаршем наполнить обработанные кишки, но не очень туго, так как при варке рис разбухает и кишки могут лопнуть. Колбасу (тултырму) варить в течение полутора часов на медленном огне.

Куриные котлеты с орехами

- ♦ Мясо куриное – 250 г
- ♦ Молоко – 20 мл
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Жир для жарки, панировочные сухари, соль

Фарш:

- ♦ орехи грецкие – 50 г
- ♦ молоко – 10 мл
- ♦ мука пшеничная – 1 щепотка
- ♦ соль

Для гренок:

- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ жир кулинарный – 15 г
- ♦ масло сливочное – 10 г
- ♦ белый хлеб

Мясо пропустить дважды через мясорубку, добавить молоко, масло, яйцо, соль, тщательно перемешать. Готовую массу

сформовать в виде лепешек (по 2 на порцию), придав им овальную форму, на середину которых положить фарш, края соединить, смочить в яйце, запанировать в белых сухарях, жарить в жире, довести до готовности в духовке.

Для фарша орехи обжарить, измельчить, посыпать мукой, перемешать, добавить молоко, соль, проварить до загустения и охладить. При подаче жареные котлеты положить на гренки, полить маслом, можно украсить зеленью.

Вяленый гусь

Обработанного гуся натереть солью снаружи и изнутри, положить в посуду с плотно закрывающейся крышкой и оставить на 3 дня в прохладном месте. Когда мясо просолится, гуся подвесить так, чтобы его обдувал ветерок. Через 7 дней тушку снять. Приготовленного таким образом вяленого гуся можно хранить в течение года.

* * *

Обработанного гуся натереть солью снаружи и изнутри, обернуть пергаментной бумагой, а затем плотно полотенцем. В нескольких местах перевязать шпагатом и положить в посуду, засыпав полностью мукой так, чтобы не проходил воздух. В таком виде вяленого гуся можно хранить 5 месяцев.

Усбосмак

Тесто:

♦ мука пшеничная – 300 г
♦ масло сливочное или маргарин – 3 столовые ложки
♦ яйца – 2 шт.
♦ вода или молоко – 0,5 стакана
♦ дрожжи – 10 г
♦ сахар – 1 чайная ложка, соль

Фарш:

♦ говядина или баранина (мякоть) – 250 г
♦ картофель – 250 г
♦ лук репчатый -3 шт.
♦ бульон – 0,5 стакана
♦ черный молотый перец

Мясо и очищенный картофель нарезать кубиками, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, посолить, поперчить и все

перемешать.

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Не давая ему расстояться, разделать на кусочки по 90 г. Раскатать сочни, на середину положить фарш и защипнуть, придав изделию форму треугольника. Наверху оставить отверстие. Выпекать усбосмак в духовке, подливая через отверстие жирный бульон.

Мясо, фаршированное яйцами

- ♦ Вырезка говяжья – 1 кг
- ♦ Яйца – 7 шт.
- ♦ Жир кулинарный – 1–2 столовые ложки
- ♦ Перец, соль

Говяжью вырезку без сухожилий прорезать с одной стороны в виде большого «кармана» и начинить вареными яйцами, укладывая их плотно. Затем отверстие зашить, мясо посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде, довести до готовности в духовке, периодически поливая выделившимся соком и жиром. Готовое мясо охладить и нарезать поперек волокон.

Куырылган

- ♦ Рыба – 450 г
- ♦ Картофель – 250 г
- ♦ Огурцы соленые – 120 г
- ♦ Яйца – 6 шт.
- ♦ Молоко – 100 г
- ♦ Майонез, масло, соль

Картофель очистить, отварить и нарезать кубиками. Рыбу отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками, смешать с нашинкованными солеными огурцами и картофелем, заправить майонезом.

Смешать яйца, молоко и соль, испечь омлет толщиной 4 мм, охладить, положить на него приготовленную начинку и свернуть конвертом. Блюдо полить майонезом и украсить мелко нарубленной зеленью.

Талкан

- ♦ Сечка – 1 кг

♦ Вода – 2 стакана
♦ Сало нутряное – 100–150 г
♦ Соль

Чтобы приготовить талкан, обычно смешивают несколько сортов круп. Талкан должен быть крутым, рассыпчатым. Лучше всего брать сечку.

Крупы промыть и слегка поджарить, затем измельчить в ступе или кофемолке, просеять через разные сита. В зависимости от величины ячеек получаются мука и сечка.

В кастрюле растопить сало, когда оно вытопится, подлить воды, посолить. В воду при постепенном помешивании подсыпать смешанные крупы. При подаче к столу добавить сливочное масло. Отдельно подать айран.

Талкан можно сварить и на мясном бульоне, тогда сало добавлять не нужно.

Гречневая каша с гусем

♦ Мясо птицы – 700 г
♦ Крупа гречневая – 500 г
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Вода – 6 стаканов
♦ Соль – 2 чайные ложки

Вместо гуся можно варить курицу, утку, индейку. Крупа тоже может быть любой.

Отделить мякоть гуся от костей и нарезать на мелкие кусочки. Залить его водой, посолить, поставить на огонь и варить до полуготовности. Затем всыпать промытую гречневую крупу. Когда каша сварится, разложить ее по тарелкам, полить маслом.

Каша гороховая со шкварками

♦ Горох – 1 кг
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Сало нутряное – 200 г
♦ Соль

Горох замочить на 6 часов для набухания. Затем залить его водой так, чтобы она слегка покрывала горох, и варить до полуготовности. Положить крупные куски картофеля и варить еще 30 минут. Перед снятием с огня добавить в кашу поджаренный лук со шкварками.

Каша пшенная с тыквой

- Пшено – 500 г
- Тыква – 1,5 кг
- Молоко – 4 стакана
- Вода – 2 стакана
- Соль – 2 чайные ложки
- Кубэк май – 200 г

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать на мелкие кубики, залить водой с молоком и варить. Когда вода закипит, посолить тыкву и всыпать хорошо промытую крупу.

Блины пшенные

- Пшено – 3 столовые ложки
- Мука пшенная – 160 г
- Вода – 450 мл
- Яйцо – 1 шт.
- Дрожжи – 20 г
- Сахар – 2 чайные ложки
- Масло топленое – 4 столовые ложки
- Соль – 0,5 чайной ложки

Сварить пшенную кашу на воде без соли, охладить ее до 35 °С, добавить соль, сахар, яйцо, растворенные в воде дрожжи, пшенную муку и замесить тесто. Выдержать его 2 часа в теплом месте и выпекать блины.

Подать с маслом или со сметаной.

Блины из проса

- Просо – 1,5 кг
- Молоко – 2 стакана
- Вода – 2 стакана
- Дрожжи – 30–40 г
- Соль – 2 чайные ложки
- Яйца – 4 шт.
- Сахар – 1 столовая ложка
- Масло сливочное (для смазывания) – 200 г

Просо перебрать, отделить посторонние примеси, промыть и слегка подсушить. Для этого рассыпать его тонким слоем на скатерти в солнечном месте. Подсушенное, но все еще влажное просо ссыпать в ступу и потолочь до образования муки. Перед употреблением просеять. Из части просяной муки, дрожжей,

разведенных в слегка подогретом молоке, и небольшого количества сахара замесить опару и поставить ее в теплое место. Когда она подойдет, добавить оставшуюся муку. Как только тесто опять начнет подниматься, вбить в него яйца, размешать и подлить горячей подсоленной воды. Тесто еще раз хорошо размешать.

На раскаленную сковороду, смазанную нутряным салом, налить 250 г теста и слегка потрясти, чтобы тесто разлилось по сковороде, и выпекать в духовке. Готовые блины смазать сливочным маслом и уложить горкой.

Пресные лепешки

- ♦ Мука пшеничная – 1 кг
- ♦ Молоко – 2 стакана
- ♦ Соль – 2 чайные ложки
- ♦ Масло сливочное (для смазывания) – 100 г
- ♦ Сметана или сливки – 200 г

Замесить пресное тесто на молоке, разрезать на кусочки весом по 100 г и раскатать лепешки толщиной 2 мм. Выпекать их с обеих сторон на несмазанной сковороде. После выпечки смазать свежим сливочным маслом.

К столу подать уложенные горкой лепешки и к ним отдельно сметану или сливки.

Гороховые лепешки

- ♦ Мука гороховая – 1 кг
- ♦ Молоко – 1 стакан
- ♦ Вода – 0,5 стакана
- ♦ Сало баранье – 100 г
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Соль – 2 чайные ложки
- ♦ Масло сливочное (для смазывания) – 2 столовые ложки

Молоко смешать с теплой водой, вбить яйца, влить растопленное баранье сало и все тщательно перемешать. Затем всыпать гороховую муку и замесить не очень крутое тесто. Разделить его на кусочки весом по 100 г, положить их на смазанный противень и слегка придавить сверху. Толщина лепешек должна быть 2,5 см. Выпекать в духовке 25 минут. Готовые лепешки смазать сливочным маслом.

Пшеничные лепешки

♦ Мука пшеничная – 1 кг
♦ Шкварки – 200 г
♦ Вода – 1,5 стакана
♦ Соль – 2 чайные ложки
♦ Масло сливочное (для смазывания) – 2 столовые ложки

В теплую подсоленную воду влить растопленное нутряное сало, шкварки бараньи или конские, вбить яйца и всыпать муку. Замесить не очень крутое тесто, разделить его на кусочки по 150 г и сформовать из них шарики. Приплюснуть их пальцами, чтобы получилась лепешка толщиной 2,5 см, и положить на смазанную сковороду. Поставить в духовку на 25 минут. После выпечки готовые лепешки смазать маслом.

Оладьи

♦ Мука пшеничная – 1 кг
♦ Молозиво – 5 стаканов
♦ Вода (для растворения соли) – 0,5 стакана
♦ Яйца – 6 шт.
♦ Масло топленое (для жарки) – 150 г
♦ Масло (кубэк май) – 200 г
♦ Соль

Взбить яйца, влить в них молозиво и растворенную в теплой воде соль. В полученную массу всыпать муку, тщательно растирая ее, чтобы не образовалось комков. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Дать тесту постоять 15 минут и жарить на сковороде с двух сторон.

Горячие оладьи обмакнуть в масло кубэк май и подать к столу.

Кыстыбай с пшеном

Тесто:
♦ Мука пшеничная – 1 стакан
♦ Молоко – 5 столовых ложек
♦ Масло сливочное для смазывания кыстыбай – 200 г
♦ Соль
Начинка:
♦ пшено – 1 стакан
♦ молоко – 1 л
♦ соль

Из муки, молока и соли замесить место, разделить его на

кусочки весом по 50 г, сформовать из них тонкие лепешки и испечь на сухой сковороде. Горячие лепешки смазать маслом, уложить горкой и накрыть, чтобы не остыли. Сварить на молоке вязкую пшенную кашу. На половину испеченной лепешки положить кашу, разровнять поверхность и покрыть второй половиной лепешки. Затем обильно смазать сливочным маслом и подать к столу.

Кыстыбай картофельный

Тесто:
- ♦ мука пшеничная – 500 г
- ♦ молоко – 1 стакан
- ♦ сало растопленное – 2 столовые ложки
- ♦ яйца – 3 шт.
- ♦ соль – 1 чайная ложка
- ♦ масло (для смазывания) – 150 г

Начинка:
- ♦ картофель – 2 кг
- ♦ яйца – 3 шт.
- ♦ масло – 3 столовые ложки
- ♦ соль

Замесить пресное тесто на подсоленном молоке, яйцах и растопленном сале, разделить его на кусочки весом по 50 г и каждый раскатать в лепешку толщиной 1,5 мм, выпечь их на несмазанной сковороде с двух сторон. Горячие лепешки смазать маслом, уложить горкой и накрыть, чтобы не остыли. Картофель очистить, сварить, помять, соединить с яйцами и маслом, посолить и тщательно перемешать. Картофельное пюре уложить слоем в 1 см на одну половину лепешки, а сверху накрыть второй половиной. Еще раз смазать маслом и подать к столу.

Белиш с бараниной

Тесто:
- ♦ мука пшеничная – 1 кг
- ♦ молоко – 1,5 стакана
- ♦ вода для растворения соли – 0,5 стакана
- ♦ яйца – 4 шт.
- ♦ сало растопленное – 3 столовые ложки
- ♦ соль – 2 чайные ложки

Начинка:
- ♦ мясо (баранина или жирная конина) – 1,5 кг

♦ лук репчатый – 3 шт.
♦ масло – 3 столовые ложки
♦ лавровый лист – 3 шт.
♦ бульон – 2 стакана
♦ перец, соль

Тесто: в молоко и воду положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, тщательно перемешать. В полученную смесь всыпать просеянную муку и вымесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды. Тесто разделить на два неравных куска. Из большего раскатать лепешку толщиной 5 мм и положить на слегка смазанную жиром сковороду так, чтобы края теста выходили на 5 см. Сковороду не следует обильно смазывать жиром, так как нижняя корка при выпечке подгорает и становится жесткой. У белиша нижняя корка должна быть мягче и сочнее верхней.

На тесто уложить мелко нарезанные кусочки баранины, крупно нарезанный картофель, кубики лука, лавровый лист, все это посолить, поперчить, положить сливочное масло и покрыть лепешкой поменьше. Края лепешек соединить и защипнуть веревочкой. В середине белиша сделать отверстие, через него потом влить бульон. Отверстие смазать маслом и закрыть «пробкой» из теста.

Верх белиша смазать яичным льезоном и выпекать в духовке в течение 2 часов. Чтобы верхняя корка не подгорела, накрыть ее смоченной бумагой. Через час подлить бульон, а затем – по готовности и чуть выдержать белиш в духовке.

Подать к столу на сковороде.

Пироги рыбные с картофелем

Тесто:
♦ мука пшеничная – 1 кг
♦ яйца – 2 шт.
♦ сахар – 1 столовая ложка
♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ соль – 2 чайные ложки
♦ дрожжи – 30 г
♦ вода – 1 стакан
♦ молоко – 1 стакан

Фарш:
♦ рыба (филе) – 400 г
♦ картофель – 500 г
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ масло растительное – 3 столовые ложки

♦ лавровый лист – 3 шт.

♦ перец, соль

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Операцию повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

Фарш: нашинкованный лук и нарезанный кусочками картофель перемешать с маслом, поперчить, посолить, положить лавровый лист. Рыбу выкладывать на начинку.

Тесто разделить на две части: одну сделать меньше, а другую – больше. Большую часть раскатать толщиной 1 см и положить на смазанную сковороду. На тесто положить картофельный фарш, на него уложить кусочки рыбы без костей (филе), сбрызнуть маслом и покрыть второй лепешкой. Края защипать веревочкой; сверху посередине сделать небольшое отверстие и поставить изделие на расстойку на 20 минут, затем смазать яичным льезоном и поставить выпекать в духовку.

Дучмаки с творогом

Тесто:

♦ мука пшеничная – 1,5 стакана

♦ сахар – 0,5 столовой ложки

♦ масло сливочное или маргарин – 2 столовые ложки

♦ дрожжи – 10 г

♦ вода – 0,5 стакана

♦ соль

♦ масло сливочное (для смазки изделий) – 3 столовые ложки

Начинка:

♦ творог – 500 г

♦ яйца – 2 шт.

♦ сахар – 3 столовые ложки

♦ мука пшеничная – 3 чайные ложки

♦ ванилин

Дрожжи развести в теплой воде, добавить соль, сахар, сливочное масло или маргарин, всыпать муку и замесить тесто. Поставить его в теплое место.

Начинка: творог протереть сквозь сито, смешать с яйцами, сахаром, маслом, ванилином и мукой, тщательно растереть.

Когда тесто поднимется, разделить его на кусочки и раскатать лепешки толщиной 4 мм, на середину положить творожную массу, края теста собрать в пять складок Изделиям

дать расстояться, смазать их яйцом и выпечь в духовке. Готовые думчаки смазать растопленным сливочным маслом.

Йыуаса

♦ Мука пшеничная – 1 кг
♦ Яйца – 12 шт.
♦ Соль – 0,5 чайной ложки
♦ Масло топленое – 1 кг

Из яиц, просеянной муки и соли замесить пресное тесто. Раскатать его в лепешку толщиной 1,5 мм, нарезать ромбиками длиной 5 см и обжарить во фритюре до золотистого цвета. Готовые изделия откинуть на сито, чтобы стек жир, и подать к столу.

Пироги с тыквой

Тесто:
♦ мука пшеничная – 1 кг
♦ дрожжи – 25 г
♦ молоко – 1 стакан
♦ вода – 1 стакан
♦ масло или маргарин растительный – 0,5 стакана
♦ сахар – 3 столовые ложки
♦ яйца – 3 шт.
♦ соль – 2 чайные ложки
Начинка:
♦ тыква – 1 кг
♦ сахар – 100 г
♦ масло сливочное – 100 г

Тесто: воду смешать с молоком, добавить дрожжи, разведенные в теплом молоке или воде, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место.

Так повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

Начинка: тыкву очистить от кожицы и семян, промыть и нарезать мелкими кубиками, перемешать с сахаром, маслом, солью.

Как только тесто подойдет, разрезать его на две неравные

части. Большую часть раскатать в лепешку и положить ее на смазанную сковороду. На тесто выложить подготовленный из тыквы фарш, закрыть другой лепешкой и защипать края «веревочкой». В центре пирога сделать отверстие. Изделие поставить на расстойку на 25 минут, затем смазать яйцом и выпекать в духовке.

Пироги с кабачками

Из предыдущего рецепта использовать рецептуру и способ приготовления теста *Начинка:*

- ♦ кабачок – 1 кг
- ♦ лук репчатый– 3 шт.
- ♦ масло – 2–3 столовые ложки
- ♦ перец, соль

Начинка: кабачок очистить от кожицы и семян, промыть и нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нашинковать, обжарить на масле, смешать с кабачком, посолить, поперчить. Сформовать пирог, как в рецепте пирога с тыквой. Изделие поставить на расстойку на 25 минут, затем смазать яйцом и выпекать в духовке.

Картуф беремэсе

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 1 кг
- ♦ молоко – 1 стакан
- ♦ вода – 1 стакан
- ♦ дрожжи – 30 г
- ♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ сахар – 1 столовая ложка
- ♦ соль – 2 чайные ложки
- ♦ яйцо – 1 шт. (для смазки лепешки)

Фарш:

- ♦ картофель – 1,5 кг
- ♦ лук репчатый – 3 шт.
- ♦ жир (для жарки лука) – 2 столовые ложки
- ♦ яйцо – 1 шт. или сметана – 2 столовые ложки
- ♦ молоко (если фарш требует разбавления) – 0,5 стакана
- ♦ перец
- ♦ соль

Тесто: воду смешать с молоком, добавить дрожжи, разведенные в теплом молоке или воде, положить сахар, соль,

растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Так повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

Начинка: картофель очистить, отварить, помять. Лук мелко нашинковать и обжарить на жире. Соединить лук с картофельным пюре, добавить яйцо (или сметану), соль и перец. Все тщательно перемешать. Если начинка получилась очень крутой, то необходимо разбавить ее горячим молоком.

Готовое тесто положить на разделочную доску и разрезать на такие куски, чтобы приготовленные из них лепешки толщиной в 1 см равнялись бы по величине сковороде. Сковороду смазать маслом, выложить на нее лепешку, защипнуть края «веревочкой», положить на нее подготовленный фарш толщиной в 1 см, разровнять, смазать яйцом и выпекать в духовке 20 минут.

Как только ватрушка будет готова, нужно сразу же выложить ее со сковороды, так как нижняя корка может стать влажной и невкусной. Ватрушку положить на полотенце, верх смазать маслом или сметаной.

Перед подачей на стол разрезать на куски.

Татыу гаилэ

Тесто:

- мука пшеничная – 1 кг
- дрожжи – 25 г
- молоко – 1 стакан
- вода – 1 стакан
- масло растительное – 0,5 стакана
- сахар -3 столовые ложки
- яйца – 3 шт.
- соль – 2 чайные ложки

Начинка:

- изюм – 150 г
- курага – 150 г
- яблоки – 200 г
- кызыл эремсек – 150 г
- ягоды – 200 г
- сахар – 0,5 стакана
- масло сливочное – 4 столовые ложки

Тесто: воду смешать с молоком, добавить дрожжи, разведенные в теплом молоке или воде, положить сахар, соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать

просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Так повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

Начинка: изюм перебрать, промыть, заправить сахаром и маслом; курагу заранее замочить, мелко нашинковать, заправить сахаром и маслом; кызыл эремсек готовый; яблоки мелко нарезать, посыпать сахаром и заправить маслом. Эти продукты держать каждый в отдельной посуде.

Как только тесто будет готово, разрезать его на кусочки весом по 30 г и раскатать небольшие лепешки. На каждую лепешку положить, чередуя, фарш (каждый отдельно приготовленный): изюм без косточек, курагу, кызыл эремсек, мелко нарезанные яблоки, ягоды и т. д. После того как будет уложена вся начинка, лепешку защипнуть и скатать, чтобы получился шарик. Изделия смазать маслом и уложить на смазанную сковороду плотно друг к другу и поставить на 20 минут на расстойку. Когда шарики подойдут, слегка смазать их яйцом и выпекать в духовке.

Готовое изделие легко разделяется на порции.

Пироги с изюмом, курагой

Тесто:

- мука пшеничная – 1 кг
- яйца – 2 шт.
- сахар – 3 стакана
- масло растительное – 4 стакана
- дрожжи – 30–35 г
- вода – 1 стакан
- молоко – 1 стакан
- соль – 2 чайные ложки

Фарш:

- курага – 250 г
- изюм – 300 г
- сахар по вкусу

Фарш: курагу промыть, замочить в теплой воде, обсушить, пропустить через мясорубку, добавить сахар и перемешать. Изюм приготовить так же, как и курагу.

Тесто: просеять муку. Дрожжи развести в теплом молоке (1 стакан), всыпать треть подготовленной муки, немного сахара и тщательно перемешать, чтобы не было комков, слегка посыпать мукой и поставить на 3 часа в теплое место. Во время брожения объем опары увеличивается в два раза. Готовая опара начинает

опадать. Влить в нее молоко, положить растопленное и охлажденное масло или маргарин, сахар, соль, всыпать муку и замесить тесто. Вымешивать его до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и стенок посуды. Поставить тесто в теплое место на 2 часа. Когда оно подойдет, его нужно обмять и дать еще раз подойти. Таким образом с теста выдавливается углекислый газ, а взамен поступает свежий воздух, который способствует брожению. Обмять еще раз.

Тесто разделить на три части. Сначала раскатать лепешку по величине сковороды толщиной 7 мм и положить на смазанную сковороду. На тесто положить фарш из изюма и разровнять. Затем раскатать лепешку толщиной 45 мм. Этим тестом покрыть фарш из изюма, а наверх выложить фарш из кураги, разровнять его и покрыть лепешкой толщиной 7 мм. Края защипнуть «веревочкой» и поставить на расстойку на 25 минут, затем смазать яйцом и выпекать в духовке.

Корот

Катык, приготовленный из обезжиренного молока, стоявшего не менее одной недели, налить в посуду и кипятить до образования хлопьев. Через несколько минут кипения воду процедить сквозь сито, а образовавшийся сгусток подвесить в марлевом мешочке, чтобы стекла вода. Через 30 часов массу вынуть, посолить и скатать из нее шары, которые положить на солнце на несколько дней.

Высохший корот можно хранить всю зиму.

Красный творог

- ♦ Молоко – 1 л
- ♦ Сосо катык – 1 л

Вскипятить цельное молоко и влить в него сосо катык При кипении смеси образуются хлопья. Отделившуюся воду слить и кипятить густую массу до полного испарения жидкости. После этого варить творог до получения светло-коричневого цвета.

Домашний сыр

Налить сосо катык в кастрюлю и кипятить до образования хлопьев. Воду слить, а твердый остаток сложить в марлевый мешочек и подвесить, чтобы стекла вода. Получившийся творог посолить и положить в мешочек под пресс на несколько часов,

затем разрезать на кусочки и зажарить на сливочном масле.

Сугульдурле катык (свекольное кислое молоко)

- ♦ Молоко – 1 л
- ♦ Свекла – 500 г
- ♦ Катык – 2 столовые ложки

Свеклу отварить, очистить, нарезать маленькими кубиками. Цельное молоко вскипятить, остудить, положить в него свеклу и добавить кислый катык. Посуду укутать и поставить в теплое место на 10 часов.

Кайнаткан шэкэр (кипяченый сахар)

- ♦ Сливки – 500 мл
- ♦ Сахар – 1 кг

Сахар всыпать в сливки и варить, помешивая. Когда образуется густая масса коричневого цвета, вылить ее на смазанное маслом блюдо и охладить; нарезать на кусочки и подать к чаю.

Чай с медом и перцем

- ♦ Чай – 1 чайная ложка
- ♦ Мед – 2 чайные ложки
- ♦ Перец черный молотый – 1 щепотка
- ♦ Вода – 500 мл

В чайник положить чай, мед и перец и заварить кипятком. Напиток завернуть в полотенце и дать настояться 5 минут.

Как (пастила)

Приготавливают из разных ягод или фруктов. Ягоды и фрукты промыть, выложить на дуршлаг, чтобы стекла вода, и протереть сквозь сито. Протертую массу слоем в 3 мм нанести на смазанную маслом доску. Доску вынести на солнце. Готовый как свернуть трубочкой. Он может храниться долгое время.

Из чечено-ингушской кухни

Черемша, томленная в подсолнечном масле

♦ Черемша – 1 кг
♦ Масло подсолнечное – 100 г
♦ Соль

Обработанную черемшу положить в разогретое подсолнечное масло, добавить соль, перемешать и томить под крышкой около 10 минут. Затем крышку открыть, перемешать черемшу и обжарить, периодически помешивая. Подать с кукурузной лепешкой (сискал) и чаем из душицы.

Черемша по-чеченски

♦ Черемша – 1 кг
♦ Масло топленое – 100 г
♦ Соль

Очищенную черемшу опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. На сковороде разогреть топленое масло, положить в него отваренную черемшу и жарить до тех пор, пока она не зарумянится.

Подать с кукурузной лепешкой или домашней лепешкой из пшеничной муки.

Черемша запеченная

♦ Черемша – 500 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Масло топленое – 150 г
♦ Яйца – 6 шт.

Обработанную черемшу положить в разогретое подсолнечное масло, добавить соль, перемешать и томить под крышкой около 10 минут.

Затем крышку открыть, перемешать черемшу и обжарить, периодически помешивая. Картофель очистить, нарезать соломкой, поджарить на топленом масле, смешать с черемшой, залить хорошо взбитыми яйцами, посолить и поставить в духовку на 15 минут.

Закуска горская из черемши

♦ Черемша – 1 кг
♦ Паста томатная – 3 столовые ложки
♦ Масло растительное, соль

Обработанную черемшу отваривать в течение 3 минут,

откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на блюдо, добавить томат, растительное масло, заправить солью, перемешать.

Закуску подать с сискал (кукурузными лепешками) или домашним хлебом.

Черемша с творогом

- ♦ Черемша – 1 кг
- ♦ Масло топленое – 100 г
- ♦ Творог домашний соленый – 200 г

Обработанную черемшу положить в разогретое подсолнечное масло, добавить соль, перемешать и томить под крышкой около 10 минут. Затем крышку открыть, перемешать черемшу и обжарить, периодически помешивая. Готовую черемшу выложить на блюдо, посыпать домашним, не сильно соленым творогом, полить топленым маслом.

Подать на стол с кукурузными галушками.

Яичница с черемшой и творогом

- ♦ Черемша свежая – 270 г или маринованная – 180 г
- ♦ Масло сливочное – 2 чайные ложки
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Творог соленый, соль

Обработанную черемшу положить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут, затем откинуть на сито и дать стечь воде. Маринованную черемшу вынуть из маринада и нарезать на куски.

Свежую или маринованную черемшу жарить на раскаленной сковороде со сливочным маслом. Затем прожаренную черемшу залить взбитыми яйцами. Когда яйца тоже зажарятся, блюдо посыпать соленым творогом. Если творог будет недостаточно соленым, то добавить соли.

Можно подать как в горячем, так и холодном виде.

Черемша с сушеной колбасой и яйцом

- ♦ Черемша – 500 г
- ♦ Масло топленое – 50 г
- ♦ Колбаса домашняя сушеная – 200 г
- ♦ Яйца – 6 шт.

Обработанную черемшу положить в кипящую подсоленную воду и варить 7 минут, затем откинуть на сито и дать стечь воде.

Сушеную домашнюю колбасу нарезать тонкими кружочками, положить в сковороду с разогретым топленым маслом, обжаривать до тех пор, пока они не зарумянятся. Затем добавить вареную черемшу и жарить, периодически помешивая. За 5 минут до готовности залить блюдо хорошо взбитыми яйцами и дожарить на слабом огне.

Крапива с творогом, зеленым луком и яйцом

- ♦ Крапива – 300 г
- ♦ Творог домашний – 200 г
- ♦ Яйца вареные – 3 шт.
- ♦ Лук зеленый – 100 г, сметана

Зеленую крапиву помять, мелко порубить, добавить протертый домашний творог, измельченные вареные яйца, зеленый лук и все перемешать. Подать, полив сметаной, с сискал (кукурузными лепешками) и зеленым плиточным чаем.

Крапива с зеленым луком и творогом

- ♦ Лук зеленый – 100 г
- ♦ Крапива – 300 г
- ♦ Творог домашний слабосоленый – 100 г
- ♦ Масло топленое, соль

Зеленый лук измельчить и спассеровать на топленом масле. Когда он будет готов, добавить мелко нарубленную крапиву, накрыть крышкой и томить 4 минуты. Затем посолить по вкусу, перемешать, а перед тем как подать на стол, посыпать домашним слабосоленым творогом.

Подать с домашней лепешкой и чаем из душицы.

Салат из кукурузы с яйцом и луком

- ♦ Кукуруза – 2 початка
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Масло растительное, уксус, укроп (зелень), сахар, соль

Початки кукурузы отварить, охладить, отделить зерна, смешать их с измельченным репчатым луком, заправить по вкусу растительным маслом, уксусом, сахаром, солью.

При подаче посыпать мелко нашинкованным вареным яйцом, луком и укропом.

Салат по-вайнахски

- Говядина отварная – 200 г
- Картофель отварной – 2 шт.
- Горошек зеленый – 0,5 стакана
- Огурцы маринованные – 2 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Сметана, зелень, соль

Отварную говядину и отварной картофель порезать мелкими кубиками, добавить мелко нашинкованное вареное яйцо, зеленый горошек, измельченные маринованные огурцы.

При подаче полить сметаной.

Зеленый борщ с крапивой

- Бульон мясной – 1,5 л
- Картофель – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Лук зеленый – 50 г
- Петрушка – 30 г
- Крапива – 300 г
- Сметана – 100 г
- Укроп

Картофель очистить, нарезать соломкой, опустить в кипящий мясной бульон и варить до готовности. Затем добавить пассерованный лук, мелко нарезанные вареные яйца, морковь, натертую на мелкой терке, мелко порубленный зеленый лук, петрушку, укроп и крапиву. Варить борщ после закипания 5 минут.

Суп из фасоли с сушеным мясом

- Вода – 1,5 л
- Фасоль – 1 стакан
- Мясо сушеное – 300 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло растительное, укроп (зелень), перец
- Соль

Фасоль промыть и поставить на огонь. После того как она закипит, варить еще 5 минут. Затем откинуть ее на дуршлаг, промыть холодной водой, положить в кастрюлю с холодной водой и поставить варить. После закипания добавить жирное сушеное мясо, нарезав небольшими кусочками по 3 см, пассерованный

лук, соль, перец.

При подаче на стол посыпать мелко измельченной зеленью укропа.

Суп картофельный с сушеной домашней колбасой

- ♦ Бульон костный – 2 л
- ♦ Колбаса домашняя сушеная (вяленая) – 300 г
- ♦ Паста томатная – 1 столовая ложка
- ♦ Чеснок – 2 долек
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лапша домашняя – 200 г
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Петрушка (зелень) – 20 г
- ♦ Жир курдючный, чабрец молотый

Сушеную домашнюю колбасу нарезать кусочками и обжарить на курдючном жире, добавить измельченный репчатый лук, соль, чабрец молотый, томатную пасту. Затем залить костным бульоном, положить картофель, нарезанный мелкими кубиками, и варить до мягкости картофеля. Далее добавить домашнюю лапшу, измельченный чеснок и мелко порезанную зелень петрушки. Варить до готовности лапши.

Отварное мясо сушеное

- ♦ Мясо сушеное – 500 г
- ♦ Лук зеленый – 50 г
- ♦ Чеснок – 1 головка

Мясо нарезать небольшими кусочками и опустить в кипящую воду. Если мясо очень соленое, то после 10 минут кипения воду слить, затем залить мясо кипятком и варить до готовности 20 минут.

Можно подать с лепешкой из пшеничной муки, с зеленым луком и чесноком.

Тефтели по-чеченски

- ♦ Баранина (мякоть) – 500 г
- ♦ Рис – 50 г
- ♦ Жир бараний – 50 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Крапива – 50 г
- ♦ Соус красный – 200 г

♦ Зелень, чабрец, перец

♦ Соль

Мясо пропустить через мясорубку, добавить рис, измельченную крапиву, зеленый пассерованный лук, сырое яйцо, соль, перец, чабрец. Фарш тщательно перемешать и сформовать шарики. Запанировать их в муке и обжарить на противне с жиром.

Обжаренные тефтели сложить в один ряд в кастрюлю, залить красным соусом и тушить в закрытой посуде в духовке до готовности.

Подать тефтели вместе с соусом, в котором они тушились, посыпав зеленью. Гарнир – отварной рис.

Корта-когиш

♦ Голова баранья, бараньи ноги

Для галушек:

♦ мука (кукурузная или пшеничная) – 800 г

♦ вода – 450 мл

Для чесночной приправы:

♦ чеснок – 25 г

♦ бульон жирный – 30 г

♦ перец черный молотый

♦ соль

Галушки: из пшеничной или кукурузной муки и воды замесить пресное тесто, раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать на длинные полоски, затем нарезать поперек на ромбики длиной 4 см и придать им приплюснутую овальную форму.

Чесночный соус: чеснок растереть с солью и развести небольшим количеством жирного бульона.

Бараньи голову и ноги тщательно вымыть и обработать паяльной лампой, чтобы шерсть полностью выгорела. Затем отварить их в большой кастрюле. Когда они сварятся, вынуть их из бульона и положить в другую посуду, которую поставить в не очень горячую духовку, чтобы не остыли. В том же бульоне сварить галушки из кукурузной или пшеничной муки. К столу подать галушки, голову, ноги в одном большом блюде. Заправить чесночным соусом.

Гостю предлагается голова, и он первым отрезает приглянувшуюся ему часть.

Курятина запеченная

♦ Курица – 1 тушка
♦ Айва или яблоки – 500 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Кориандр, зелень, перец, соль

Обработанную тушку курицы положить в теплую соленую воду на 2 часа, обсушить, нафаршировать дольками айвы или кислых яблок, потереть молотыми специями. Затем завернуть в чистую мокрую салфетку, выложить на противень, полить водой, поставить в духовку и запекать в течение 1 часа. Курицу время от времени поливать водой, чтобы не сгорела.

Готовое блюдо подать на праздничный стол целиком, украсив овощами, зеленью, кружочками и дольками вкрутую сваренного яйца.

Кхерза-дулх

♦ Баранина или говядина – 400 г
♦ Картофель – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Жир топленый – 2 столовые ложки
♦ Чабер, петрушка (зелень), перец черный молотый, соль.

Мясо нарезать кусочками по 40 г, посолить, обжарить, залить небольшим количеством бульона или воды и тушить 30 минут. Картофель очистить, нарезать соломкой и обжарить до полуготовности, лук мелко нашинковать и обжарить. Картофель и лук положить к мясу и довести блюдо до готовности. За 4 минуты до окончания тушения заправить чабером и черным молотым перцем.

Готовое блюдо посыпать зеленью.

Баранина в соусе с овощами

♦ Баранина – 400 г
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Баклажан – 1 шт.
♦ Зелень, масло топленое, соль

Мясо молодого барашка (реберная часть или грудинка) порубить на небольшие куски, положить их в казан с топленым маслом. Когда они поджарятся, положить баклажаны, нарезанные кольцами, морковь, нарезанную соломкой, и картофель, нарезанный ломтиками. Все залить кипятком так, чтобы покрыть

овощи. Огонь уменьшить, а казан плотно закрыть крышкой. Тушить 25 минут.

Подать на блюде, посыпав измельченной зеленью.

Поджарка

- ♦ Легкое – 200 г
- ♦ Сердце – 200 г
- ♦ Почки – 200 г
- ♦ Жир нутряной – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Чабрец, перец, соль

Бараньи почки разрезать пополам, промыть, залить холодной водой с уксусом и вымачивать в течение 3 часов. Затем баранье легкое, сердце, почки, нутряной жир нарезать на небольшие кусочки, положить в алюминиевую кастрюлю или казан. Кастрюлю поставить на средний огонь. Жарить 20 минут, периодически помешивая. В конце жарки добавить нашинкованный репчатый лук, соль, перец, чабрец. Тушить до готовности.

Плов с сушеным мясом

- ♦ Рис – 300 г
- ♦ Мясо – 250 г
- ♦ Жир – 3 столовые ложки
- ♦ Морковь – 3 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Перец
- ♦ Соль

Рис перебрать, тщательно промыть и замочить в горячей воде за 2 часа до приготовления плова. Очищенную морковь нашинковать соломкой, лук порезать полукольцами. Жирное сушеное мясо нарезать кусочками по 10 г. В раскаленный жир положить мясо, обжарить, помешивая, до слабой корочки, добавить лук и продолжать жарить до образования коричневого цвета. Затем положить морковь, нарезанную соломкой, залить водой, добавить соль, перец и варить на медленном огне 20 минут. Засыпать рис, залить 3 стаканами воды и варить на среднем огне, пока не выкипит вода. Когда рис достаточно набухнет, собрать его горкой в середине котла, накрыть крышкой на 25 минут.

Готовый плов перемешать, выложить на блюдо и подать к

столу.

Говяжий язык жареный

- Язык говяжий – 1 шт.
- Чеснок – 2 головки
- Бульон говяжий – $^1/_4$ стакана
- Масло сливочное – 1 столовая ложка
- Чабрец, перец, соль

Язык промыть, опустить в кипящую воду на 10 минут, очистить от кожицы. Чеснок очистить, растолочь, добавить соль, перец, чабрец, сливочное масло. Все тщательно перемешать. Очищенный язык нашпиговать чесночной массой и обмазать ею, поставить в разогретую духовку, подлив немного кипяченой воды и говяжьего бульона. Томить на слабом огне 2 часа, периодически поливая соком.

Подать, нарезав небольшими кусочками. Гарнир – отварной рис.

Жаркое из субпродуктов

- Сердце – 100 г
- Легкое – 80 г
- Печень – 80 г
- Почки – 100 г
- Картофель – 150 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Петрушка (зелень), перец черный молотый
- Соль

Субпродукты тщательно обработать. Почки разрезать вдоль и замочить на 3 часа в холодной воде, меняя ее несколько раз. Субпродукты нарезать на кусочки по 30 г, положить в кастрюлю, добавить соль, залить водой так, чтобы покрыть ею все субпродукты, и варить в течение 30 минут. Репчатый лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой, а картофель – дольками. Все сложить в кастрюлю с субпродуктами и варить до готовности.

Баранина тушеная

- Мясо – 400 г
- Лук репчатый – 300 г
- Паста томатная – 2 столовые ложки

♦ Лавровый лист – 1–2 шт.
♦ Картофель – 400 г
♦ Чабрец, масло топленое, соль

Баранину нарезать небольшими кусочками, положить в казан с горячим топленым маслом и дать постоять 15 минут. На сковороде обжарить мелко нашинкованный репчатый лук с томатной пастой и положить в казан с мясом, добавить чабрец, соль, лавровый лист, нарезанный дольками картофель, залить кипящей водой так, чтобы блюдо было покрыто полностью. Казан закрыть крышкой и тушить на слабом огне 20 минут.

Домашняя сушеная колбаса с капустой

♦ Колбаса домашняя сушеная – 300 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло топленое – 3 столовые ложки
♦ Капуста – 500 г

Домашнюю сушеную колбасу нарезать на кусочки толщиной 3 см, положить в разогретый казан или алюминиевую кастрюлю с топленым маслом, слегка обжарить с мелко нарезанным репчатым луком, добавить нашинкованную капусту, посолить. Тушить 30 минут, периодически помешивая.

Курица, жаренная с яйцами

♦ Курица – 1 тушка
♦ Масло топленое – 60 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Перец, соль

Курицу отварить и нарезать на небольшие кусочки. Яйца хорошо взбить, посолить, поперчить. Кусочки курицы обмакнуть во взбитые яйца и обжарить на топленом масле с обеих сторон.

Подать с куриным бульоном.

Курица с черемшой

♦ Курица – 1 тушка
♦ Чеснок – 4 головки
♦ Черемша – 1 кг
♦ Масло топленое или сливочное – 3 столовые ложки
♦ Перец черный и красный молотый, соль

Курицу отварить. Чеснок очистить, потолочь, добавить черный и красный молотый перец, посолить. Массу перемешать,

обмазать ею курицу изнутри и снаружи. Птицу положить в сковороду, добавить бульон и поставить в разогретую духовку на средний огонь. Тушку обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Отдельно отварить черемшу, поджарить ее на сливочном или топленом масле.

Готовую курицу выложить на блюдо, гарнировать черемшой, полить соком, в котором жарилась черемша.

Курица по-чеченски

- ♦ Курица – 800 г
- ♦ Масло сливочное – 100 г
- ♦ Молоко – 250 мл
- ♦ Лук репчатый– 300 г
- ♦ Мука кукрузная или пшеничная – 800 г
- ♦ Зелень, перец, соль

Курицу отварить, нарубить на порции. Репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать на сливочном или топленом масле. Лук и мясо сложить в кастрюлю, залить цельным молоком, посолить, поперчить, накрыть крышкой и тушить 25 минут.

Галушки: из кукурузной муки и воды замесить пресное тесто, раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать на длинные полоски, а затем – поперек на ромбики длиной 4 см и придать им приплюснутую овальную форму. Галушки отварить в курином бульоне.

Порционный кусок птицы вместе с молочным соусом и луком положить на блюдо, посыпать зеленью. Отдельно в тарелке подать галушки. В бульонной чашке подать куриный бульон, заправленный цельным кипяченым молоком. Галушки обмакивать в соус, в котором тушилась курица. Есть птицу, запивая бульоном, заправленным черным молотым перцем.

Требуха начиненная (балапш)

- ♦ Требуха, сердце, легкое, нутряной жир – от 1 барана
- ♦ Лук репчатый – 500 г
- ♦ Рис отварной – 100 г
- ♦ Мука кукурузная – 1 кг
- ♦ Чеснок – 4 головки
- ♦ Чабрец, перец, соль

Требуху обдать кипятком, очистить, нарезать кусками так, чтобы легко было сшивать начиненную требуху.

Начинка: сердце, легкие и нутряной жир мелко порубить,

добавить нашинкованный репчатый лук, рис, соль, перец, чабрец… Все тщательно перемешать. Начинку положить на подготовленную требуху и зашить. Затем опустить требуху в холодную воду и поставить варить. Когда вода закипит, огонь уменьшить, а требуху проколоть в нескольких местах, чтобы вышел воздух. Варить до готовности. Бульон посолить по вкусу.

Галушки: из кукурузной муки и воды замесить пресное тесто, раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать на длинные полоски, затем – поперек на ромбики длиной 4 см и придать им приплюснутую овальную форму.

Чесночный соус: чеснок растереть с солью и развести небольшим количеством жирного бульона.

Требуху выложить на блюдо с кукурузными галушками и чесночным соусом. Бульон подать в пиалах.

Запеканка из черемши, сушеной колбасы и яиц

- ♦ Колбаса домашняя сушеная – 200 г
- ♦ Черемша – 200 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Жир бараний – 1 столовая ложка
- ♦ Чабрец, перец, соль

Сушеную домашнюю колбасу нарезать некрупными кусочками и обжарить в бараньем жире. Сварить черемшу. Затем перемешать жареную колбасу, отваренную черемшу вместе с хорошо взбитыми яйцами. Добавить соль, перец, чабрец и поставить в духовку на 5 минут.

Подать с зеленым чаем и домашней лепешкой.

Блины кукурузные

- ♦ Мука кукурузная – 250 г
- ♦ Мука пшеничная – 450 г
- ♦ Молоко – 1200 мл
- ♦ Сахар – 40 г
- ♦ Маргарин – 100 г
- ♦ Дрожжи – 40 г
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Масло сливочное, соль

Кукурузную муку просеять, залить 400 мл горячего молока, перемешать и слегка охладить. В небольшом количестве молока растворить сахар, добавить предварительно разведенные дрожжи, соединить с оставшимся молоком, нагретым до 35 °С и

подготовленной кукурузной мукой. Затем добавить просеянную пшеничную муку и замесить тесто. В конце замеса ввести растопленный маргарин.

Тесто выложить в кастрюлю, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. За время брожения его нужно 2–3 раза обминать, чтобы вышел углекислый газ, который замедляет процесс брожения. Когда тесто начнет опадать, ввести в него растертые желтки и взбитые белки и еще раз вымесить. Испечь блины.

Далнаш по-атагински

Тесто:

♦ Мука пшеничная – 250 г
♦ Кефир – 200 г
♦ Сода на кончике ножа, соль

Фарш:

♦ рубец – 350 г
♦ сало-сырец – 50 г
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ масло сливочное – 4 столовые ложки
♦ перец черный молотый
♦ соль

Фарш: обработанный рубец отварить. Рубец, сало-сырец и репчатый лук мелко нарезать, все обжарить, посолить, поперчить.

Тесто: из пшеничной муки, кефира, соды и соли замесить некрутое тесто, разделить его на две лепешки и раскатать толщиной 10 мм. На каждую лепешку положить фарш, защипнуть тесто. Выпекать на сковороде без жира.

Готовые пышки окунуть в горячую воду для мягкости и удаления подгорелой муки, смазать растопленным сливочным маслом, нарезать в виде секторов. Отдельно можно подать сливочное масло.

Чуда

Тесто:

♦ мука пшеничная – 300 г
♦ кефир – 0,5стакана
♦ масло сливочное – 100 г
♦ сода на кончике ножа

Начинка:

♦ баранина (мякоть) – 200 г

♦ лук репчатый – 1 шт.

♦ перец, соль

Начинка: мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с луковицей, посолить, поперчить и все тщательно перемешать.

Тесто: на стол горкой насыпать муку, сделать в ней углубление, добавить соль, соду, кефир и сливочное масло. Замесить некрутое тесто, разделить его на кусочки и скатать шарики. Шарики раскатать в круглые лепешки толщиной 3 мм. Положить фарш на одну лепешку, накрыть второй и защипать края. Изделие уложить в форму, смазанную маслом, на верхней части чуды сделать небольшой надрез и поставить форму в духовку. Выпекать при температуре 220 °С в течение 10 минут. Когда чуда будет готова, вынуть ее из духовки и в надрез положить сливочное масло.

Подать с чаем из душицы.

Пирог с крапивой и творогом

Тесто:

♦ мука пшеничная – 3 стакана

♦ молоко – 1 стакан

♦ масло сливочное или маргарин – 2 столовые ложки

♦ дрожжи – 15 г

♦ яйца – 2 шт.

♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ крапива – 200 г

♦ творог – 200 г

♦ яйца – 2 шт.

♦ масло сливочное – 100 г

Тесто: в теплом молоке или воде развести дрожжи, положить соль, растопленное масло или маргарин, яйца, перемешать, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и опять поставить в теплое место. Так повторить дважды. Тесто считается готовым, когда оно начнет опадать.

Начинка: крапиву тщательно промыть в проточной воде, мелко порубить, добавить вареные мелко нашинкованные яйца, протертый слабосоленый домашний творог, размягченное сливочное масло, соль и все перемешать.

Тесто разделить на две равные части и раскатать в пласт толщиной 4 мм. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, разложить начинку ровным слоем, покрыть другим

пластом и защипнуть края. Пирог поставить на расстойку на 10 минут. После этого проколоть его в двух местах, смазать взбитыми яйцами и поставить в духовку на 15 минут.

Холтмаш (хьолтмаш) с крапивой

Тесто:
- ♦ мука кукурузная – 500 г
- ♦ мука пшеничная – 100 г
- ♦ сметана – 100 г или масло сливочное – 3 столовые ложки

Начинка:
- ♦ крапива – 100 г
- ♦ лук зеленый – 50 г
- ♦ жир нутряной – 100 г
- ♦ соль, перец, чабрец

Тесто: к кукурузной муке добавить пшеничную, перемешать. Замесить тесто на горячей воде, разделить его на кусочки весом по 15 г, из которых скатать шарики. Каждый шарик раскатать в лепешку толщиной 3 мм.

Начинка: крапиву промыть в проточной воде, обсушить и мелко порубить. Нутряной жир измельчить и слегка разогреть на сковороде. Смешать крапиву, нутряной жир, нашинкованный зеленый лук, соль, перец, чабрец. Все тщательно перемешать.

На середину лепешки положить начинку, накрыть второй лепешкой, края защипать. Холтмаш опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут. Подать на блюде, полив разогретым сливочным маслом или сметаной.

Сискал

Тесто:
- ♦ мука кукурузная – 170 г
- ♦ вода – 100 мл
- ♦ соль

Калд-дятт:
- ♦ творог – 70 г
- ♦ масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ соль

Тоберам:
- ♦ творог – 40 г
- ♦ сметана – 60 г

♦ соль

Калмыцкий чай:

♦ молоко – 100 г

♦ чай зеленый плиточный – 1,5 чайной ложки

♦ масло сливочное – 1 десертная ложка

♦ вода – 100 мл

♦ перец черный молотый, соль

Тесто: в просеянную кукурузную муку влить воду с температурой 60 °С, замесить тесто, разделать на лепешки круглой формы толщиной

2 см и диаметром 25 см. Выпечь на сухой сковороде, периодически переворачивая. Подать с калд-дятт или тоберам и калмыцким чаем.

Калд-дятт: соленый творог тщательно перемешать со сливочным маслом и мелко нашинкованным отварным яйцом.

Тоберам: соленый творог тщательно перемешать со сметаной.

Калмыцкий чай: в кипящую воду засыпать плиточный зеленый чай, дать закипеть, снять с плиты и настоять 5 минут. Затем процедить, добавить кипяченое молоко, соль, перец, сливочное масло.

Хингалш с тыквой

Тесто:

♦ мука пшеничная – 600 г

♦ кефир – 500 г

♦ сода на кончике ножа, соль *Фарш:*

♦ тыква – 650 г

♦ сахар – 75 г

♦ вода – 150 мл

♦ лук репчатый – 3 шт.

♦ масло сливочное – 150 г, соль

Тесто: муку смешать со слегка подогретым кефиром, добавить соль, соду и замесить мягкое тесто.

Фарш: тыкву порубить на куски, очистить от семян, положить в кастрюлю кожурой вверх, залить горячей водой (из расчета 1 л на 5 кг тыквы) и варить, плотно закрыв крышкой, до готовности. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить. С отварной тыквы отделить мякоть и протереть. Добавить соль, сахар, жареный лук и все перемешать.

Тесто разделить на куски по 300 г, раскатать лепешки толщиной

3 мм; на одну половину положить фарш, накрыть второй половиной, края скрепить, придав форму полукруга и испечь.

Готовый хингалш окунуть в горячую воду, смазать растопленным сливочным маслом. Перед подачей разделить на 3–6—9 частей и подать отдельно в пиале растопленное сливочное масло.

Из азербайджанской кухни

Каурма-бозбаш

- ♦ Баранина – 500 г
- ♦ Картофель – 4 шт.
- ♦ Каштаны (мелкие) – 20 шт.
- ♦ Алыча – 0,5 стакана
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Жир бараний или масло топленое – 50 г
- ♦ Настой шафрана – 1 столовая ложка
- ♦ Перец черный молотый, соль

Баранину с косточками нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обжарить вместе с луком. Подготовленное мясо залить горячим бульоном или водой, положить крупно нарезанный картофель, предварительно сваренные и очищенные каштаны, алычу и довести до готовности. В конце добавить перец, соль, влить настой шафрана. Посыпать зеленью кинзы.

Пити

- ♦ Баранина – 600 г
- ♦ Горох – 0,5 стакана
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Алыча – 200 г
- ♦ Помидоры – 5 шт. или пюре томатное – 2 столовые ложки
- ♦ Имбирь, перец
- ♦ Соль

Горох замочить в холодной воде на 5 часов.

Баранью грудинку, шею, голяшку порубить небольшими кусками (по 2 куска на порцию), залить холодной водой, добавить горох и варить без соли. Через 25 минут положить нарезанный репчатый лук, картофель (целыми небольшими клубнями), алычу, нарезанное баранье сало, черный молотый перец, томат-пюре или свежие помидоры. Варить до готовности.

Кюфта-бозбаш

♦ Баранина с костями – 750 г

Для кюфты:

♦ яйцо – 1 шт.

♦ лук репчатый – 2 шт.

♦ алыча – 20 шт.

♦ рис, отваренный до полуготовности – 1 стакан

♦ перец, соль

Для бозбаша:

♦ горох (нохуд) – 2 столовые ложки

♦ лук репчатый – 2 луковицы

♦ картофель – 3 шт.

♦ сало курдючное – 50 г

♦ настой шафрана – 1 столовая ложка

♦ зелень пряная (базилик, петрушка, эстрагон) – 2 столовые ложки

♦ перец, соль

Мякоть баранины отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить яйцо, полуразваренный рис, посолить, поперчить и тщательно вымешать. Из полученной массы сформовать шарики величиной с яйцо, в середину каждого положить по 3 очищенные от косточек алычи.

Кости разрубить на части, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить в течение 3 часов почти без кипения, время от времени снимая пену и жир. Затем бульон процедить, опустить предварительно замоченный горох-нохуд, сварить его до полуготовности, затем положить мясные шарики-кюфту, нарезанный картофель, нашинкованный лук, а за 10 минут до готовности бозбаша – мелко нарезанное курдючное сало, перец, соль, настой шафрана (настой готовится из расчета 1 г шафрана на 0,5 стакана воды).

При подаче на стол кюфту-бозбаш посыпать мелко нарубленной пряной зеленью.

Довга

♦ Баранина – 450 г

♦ Мацони (простокваша) – 1 л

♦ Горох-нохуд – 1 столовая ложка

♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка

♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Шпинат и щавель (мелко нарезанные) – 1 стакан

♦ Рис – 1 столовая ложка

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Кинза (зелень) – 2 столовые ложки

♦ Петрушка – 2 столовые ложки
♦ Мята – 2 столовые ложки
♦ Перец черный молотый, соль

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать, сделать маленькие шарики весом по 15 г, отварить их в небольшом количестве бульона или воды.

Мацони смешать с мукой, проварить смесь при непрерывном помешивании, не допуская свертывания мацони. Опустить в нее сваренный до полуготовности горох-нохуд, перебранный и тщательно промытый рис и варить до готовности, не переставая помешивать. Затем влить бульон вместе с мясными шариками, добавить соль, мелко нашинкованный щавель и шпинат, кинзу, петрушку, мяту и довести довгу до готовности. Подать можно в горячем и холодном виде.

Примечание. Основное правило приготовления довги – непрерывное помешивание жидкости в одном направлении на всех стадиях, даже некоторое время после готовности.

Дюшбара

Тесто:
♦ мука пшеничная – 2 стакана
♦ яйца – 2 шт.
♦ сыворотка – 0,5 стакана
♦ соль – 0,5 чайной ложки
Начинка:
♦ баранина – 1 кг
♦ жир курдючный – 50 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ чеснок – 1 головка
♦ мята сухая – 1 столовая ложка
♦ базилик сухой – 1 столовая ложка
♦ перец черный молотый – 1 чайная ложка
Бульон:
♦ вода – 1,5 л
♦ жир курдючный – 25 г
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ перец черный – 6–8 горошин
♦ шафран – 1 столовая ложка
♦ петрушка, укроп и кинза (зелень) – по 1 столовой ложке

Отделить от баранины кости и сварить из них бульон. Из мякоти баранины приготовить фарш, дважды пропустив его через

мясорубку с луком, чесноком и курдючным жиром. Добавить яйцо, пряности, посолить и поставить на холод на 15 минут. Из муки, яиц, сыворотки и соли замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт (1 мм), нарезать небольшими квадратиками. На них положить по 0,5 чайной ложки начинки, защипнуть треугольником, соединяя противоположные углы, дать чуть подсохнуть, затем слегка обжарить в сковороде с маслом, после чего отваривать в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5 минут. В подготовленный кипящий бульон положить мелко нарезанные обжаренные кусочки курдючного жира, дюшбар, перец, шафран, довести до кипения и добавить остальные пряности.

Хамраши

- ♦ Баранина – 500 г
- ♦ Фасоль – 0,5 стакана
- ♦ Мука пшеничная – 1 стакан
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Мята сухая – 1 столовая ложка
- ♦ Настой шафрана – 1 столовая ложка
- ♦ Кинза (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Перец черный (молотый и горошком), соль

Отделить мякоть от костей. Кости порубить на мелкие части, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, положить луковицу, уменьшить нагрев и варить 3 часа почти без кипения, время от времени снимая пену и жир. Мякоть пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанной луковицей, яйцом и сухой мятой, добавить соль, перец, перемешать. Из фарша сформовать фрикадельки.

Отдельно отварить предварительно замоченную фасоль. Из муки, яиц и 1 столовой ложки воды замесить крутое тесто, нарезать лапшу.

В процеженный кипящий бульон положить мелко нашинкованный лук, подготовленные фасоль, лапшу, фрикадельки и варить до мягкости. За несколько минут до конца варки заправить хамраши перцем, солью, пряной зеленью, влить настой шафрана (настой готовится из расчета 1 г шафрана на 0,5 стакана воды).

Овдух

♦ Мацони (простокваша) – 5 стаканов
♦ Баранина вареная – 400 г
♦ Огурцы свежие – 4 шт.
♦ Лук зеленый, зелень, сахар, соль

Мацони хорошо взбить и разбавить холодной кипяченой водой (5 стаканов). Добавить измельченное мясо, очищенные, мелко нарезанные огурцы и зеленый лук, мелко нашинкованное яйцо, заправить солью и сахаром.

Подать, посыпав зеленью кинзы или укропом.

Чучу

♦ Шпинат – 500 г
♦ Лук зеленый мелко нарезанный – 500 г
♦ Чеснок молодой (с зеленым пером) – 5 стеблей
♦ Яйца – 6 шт.
♦ Молоко – 3 столовые ложки
♦ Зелень пряная (петрушка, эстрагон, кинза, мята) – 500 г
♦ Масло топленое – 100 г
♦ Сметана (или мацони) – 1 стакан
♦ Соль

Зелень мелко порезать. Яйца хорошенько взбить с молоком до получения однородной массы. В глубокой сковороде или низкой широкой кастрюле распустить масло, перекалить его, обжарить всю зелень последовательно, начиная с нейтральной и кончая пряной, так, чтобы она слегка осела. Затем влить взбитые яйца. Быстро и равномерно перемешать их с зеленью и обжарить образовавшийся омлет с обеих сторон.

Подать со сметаной.

Бора из овощей

♦ Баклажаны -3 шт.
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Помидоры – 5 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Перец сладкий – 2 шт.
♦ Перец горький – 1 стручок
♦ Масло топленое – 4 столовые ложки
♦ Укроп, мята (зелень)
♦ Соль

Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить. Лук мелко нашинковать и спассеровать. Баклажаны очистить, помыть,

нарезать кубиками, посолить и дать постоять 10 минут, чтобы выделился горький сок. Затем сок отцедить.

Подготовленные баклажаны обжарить, смешать с обжаренным картофелем. Добавить пассерованный лук, нарезанные дольками свежие помидоры, сладкий и горький перец, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности.

При подаче на стол бора полить маслом, посыпать измельченной зеленью.

Хяфтя-беджар

- ♦ Капуста – 1 небольшой кочан
- ♦ Баклажаны – 3 шт.
- ♦ Свекла – 2 шт.
- ♦ Морковь – 3 шт.
- ♦ Перец сладкий – 4 шт.
- ♦ Огурцы свежие – 2 шт.
- ♦ Помидоры зеленые – 4 шт.
- ♦ Яблоки – 3 шт.
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Чеснок – 4 головки
- ♦ Эстрагон (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка (зелень) – 2 столовые ложки
- ♦ Укроп (зелень) – 4 столовые ложки
- ♦ Кинза (зелень) – 4 столовые ложки

Маринад:

- ♦ вода – 2 л
- ♦ соль – 6 столовых ложек
- ♦ уксус виноградный 3 %-ный – 1 стакан

Маринад: вскипятить воду с солью, влить уксус. Залить уксусно-солевым раствором измельченную пряную зелень, дать настояться до охлаждения.

Баклажаны нарезать крупными дольками, положить на 1 минуту в подсоленный кипяток и отжать. Морковь и свеклу очистить и целиком бланшировать в несоленом кипятке 3 минуты, а затем крупно нарезать. Лук нарезать кольцами, чеснок разделить на зубки, остальные овощи нарезать крупными дольками.

Подготовленные овощи залить охлажденным маринадом и выдержать в нем 10 дней.

Тава-кебаб

♦ Баранина – 360 г
♦ Масло топленое – 60 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Уксус, зелень, сахар, соль

Пропустить через мясорубку мясо и лук, добавить соль и перец, тщательно перемешать. Сформовать круглые биточки из расчета 3 штуки на порцию. Обжарить в масле. Отдельно поджарить лук, добавить в него уксус и сахар. Залить биточки яйцами, смешанными нарезанной зеленью, добавить луковый соус и запечь.

Кутабы

♦ Баранина (мякоть) – 400 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Гранат – 1 шт.
♦ Сало курдючное или масло топленое – 120 г
♦ Корица, перец, соль *Тесто:*
♦ мука пшеничная – 2 стакана
♦ вода – 1 стакан
♦ соль

Мясо и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать, всыпать зерна граната.

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 мм и вырезать кружки размером с пирожковую тарелку. На каждый кружок положить по 1 столовой ложке мясного фарша, завернуть в виде полумесяца, обжарить в раскаленном курдючном сале или топленом масле.

Подать кутабы, посыпав корицей.

Бозартма из баранины

♦ Баранина – 600 г
♦ Масло топленое или сливочное – 5 столовых ложек
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Помидоры – 6 шт.
♦ Лимон, алыча, кинза, укроп, мята (зелень), соль

Мякоть баранины нарезать кусками по 50 г, обжарить на топленом или сливочном масле, посолить, сложить в сотейник или неглубокую кастрюлю, влить немного бульона или воды, добавить слегка поджаренные, нарезанные половинками

помидоры, мелко нарезанный и поджаренный лук, алычу. Затем добавить нарезанную зелень кинзы, мяты, укропа, закрыть крышкой, поставить на небольшой огонь и тушить до готовности.

При подаче на каждую порцию положить ломтик лимона.

Кебаб

- ♦ Мясо ягненка – 500 г
- ♦ Лук зеленый с головками, чеснок с зеленым пером
- ♦ Базилик, кинза, эстрагон, мята (стебли)

Мясо разрубить на кусочки с косточками и хрящами, нанизать на шампуры (без соли, пряностей и лука) и обжарить над раскаленными углями, все время переворачивая.

К кебабу подать пряную зелень, разложив ее на пучки, чтобы в каждом было по одному сорту зелени и по два стебля лука.

Люля-кебаб

- ♦ Баранина – 1 кг
- ♦ Сало курдючное – 40 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лук зеленый, салат, тархун, барбарис сушеный, перец, соль

Мякоть баранины, репчатый лук и курдючное сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой или порубить, посолить, поперчить, хорошо размешать, оформить в виде колбасок и, нанизав на металлический прут, обжарить над раскаленными углями.

Подать на стол с гарниром из свежей зелени: салатом, зеленым луком, тархуном; отдельно подать сушеный барбарис (сумах).

Баранина, тушенная в гранатовом соке

- ♦ Баранина жирная – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Сок гранатовый – 0,5 стакана
- ♦ Петрушка (зелень измельченная) – 3 столовые ложки
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Перец черный молотый
- ♦ Соль

Мясо порезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, добавить мелко нашинкованный лук, влить натуральный гранатовый сок, добавить рубленую зелень, поперчить, посолить,

влить немного горячей воды и тушить на очень медленном огне в течение 3 часов.

При подаче на стол полить соусом и гарнировать отварным картофелем.

Гиймя-хинкал

- ♦ Баранина (мякоть) – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Жир курдючный – 50 г
- ♦ Курт (творог сухой) – 0,5 стакана
- ♦ Лимон (сок) – 1 шт.
- ♦ Катык (молоко кислое) – 1,5 стакана
- ♦ Корица – 2 чайные ложки

Для хинкала:

- ♦ мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ катык или молоко – 1 стакан
- ♦ соль

Пропустить мясо через мясорубку. Нарезать колечками лук, перемешать с мясом и все вместе обжарить на курдючном жире. К концу обжаривания добавить лимонный сок, прогреть 2 минуты, затем добавить растертый курт и перемешать. Из муки, яйца, соли и катыка (молока) замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 мм, нарезать из него ромбы, отварить в подсоленном кипятке и вынуть. Отваренный хинкал положить на блюдо, сверху поместить обжаренный фарш (гиймя). Залить все блюдо взбитым катыком и посыпать корицей.

Каурма-хинкал

- ♦ Баранина – 600 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Лимон (сок) – 1 шт.
- ♦ Масло топленое – 4 столовые ложки
- ♦ Брынза (сыр голландский) – 75 г
- ♦ Кинза (зелень) – 0,5 стакана
- ♦ Перец, соль

Для хинкала:

- ♦ мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ соль – 0,5 чайной ложки
- ♦ вода – 1 стакан

Кусочки баранины по 30 г посолить, поперчить, обжарить на раскаленной сковороде с маслом, добавить мелко нашинкованный и поджаренный лук, лимонный сок (разведенную лимонную кислоту), соль, перец, влить немного бульона или воды, закрыть крышкой и тушить. За 10 минут до готовности положить измельченную зелень кинзы.

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 мм и нарезать ромбами. Отварить хинкал в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и смазать маслом.

Готовую каурму выложить на блюдо, обложить ее хинкалом и посыпать натертой брынзой или сыром. Отдельно подать мацони с толченым чесноком или корицей.

Курзе

Тесто:

- мука пшеничная – 2 стакана
- яйцо – 1 шт.
- вода – 0,5 стакана
- соль

Начинка:

- баранина (мякоть) – 500 г
- лук репчатый – 6 шт.
- жир курдючный – 50 г
- перец черный молотый
- сузьма – 1 столовая ложка
- паста томатная – 5 столовых ложек
- чеснок толченый – 1 столовая ложка
- петрушка (зелень) – 2 столовые ложки
- корица – 1 чайная ложка, соль

Мясо пропустить через мясорубку, лук нарезать кубиками, обжарить на курдючном жире, смешать с мясным фаршем, сузьмой, томатной пастой, посолить. Из муки, яиц, воды и соли замесить крутое тесто, тонко раскатать, вырезать тонким стаканом кружки. На каждый положить по 1 чайной ложке начинки, защипать полукруглым не тугим пирожком, оставив на одном конце пирожка отверстие размером с горошину. Полученные курзе смазать сверху растопленным курдючным жиром, дать ему слегка впитаться, а затем уложить в кастрюлю под углом в 45°, плотно друг к другу, отверстием вверх, влить в кастрюлю подсоленный кипяток на 3 см, закрыть кастрюлю крышкой и припустить курзе на среднем огне в течение 15 минут. Затем воду слить и облить курзе кислым молоком, посыпать

чесноком, петрушкой и корицей.

Кюкю из баранины

- ♦ Баранина отварная – 600 г
- ♦ Картофель -15 шт.
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Масло топленое – 4 столовые ложки
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Кинза и укроп (зелень) – 8 столовых ложек
- ♦ Корица, перец, соль

Мясо отварить в подсоленной воде целым куском, нарезать ломтиками по 20 г, поместить их в глубокую сковороду, сверху разложить нарезанный ломтиками отварной картофель, полить растопленным маслом, посыпать мелко нашинкованным репчатым или зеленым луком, солью и перцем. Яйца взбить, смешать с измельченной зеленью. Залить этой смесью мясо с картофелем и запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать кюкю молотой корицей.

Чабан-каурма

- ♦ Баранина – 1 кг
- ♦ Сало курдючное – 100 г
- ♦ Алыча – 1 стакан
- ♦ Зелень пряная, перец, соль

Мясо нарезать кусками по 100 г и обжарить в казане вместе с курдючным салом, добавить алычу, стручковый перец, соль, влить 1 стакан бульона или воды и тушить до полной готовности мяса.

Готовое блюдо посыпать измельченной пряной зеленью (кинза, базилик, эстрагон).

Нар-каурма

- ♦ Баранина – 1 кг
- ♦ Масло топленое – 4 столовые ложки
- ♦ Каштаны – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Сок гранатовый – 1 гранат
- ♦ Шафран – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

Баранину, нарезанную кусками по 100 г, обжарить в масле, добавить пассерованный лук, сваренные в соленой воде и

очищенные каштаны, влить немного бульона, настой шафрана и тушить под крышкой. За 5 минут до готовности блюда влить гранатовый сок.

Гора-мусамбе

♦ Баранина (задняя часть) – 1 кг
♦ Сало курдючное или масло топленое – 50 г
♦ Лук репчатый – 5 шт.
♦ Виноград незрелый – 500 г
♦ Корица – 2 чайные ложки
♦ Кинза, базилик, эстрагон (зелень), перец черный молотый, соль

Баранину нарезать небольшими кусочками, поджарить на курдючном сале или топленом масле, добавить нашинкованный лук, абгора (сок незрелого винограда, который после непродолжительного брожения используют вместо уксуса), соль, перец, закрыть крышкой и тушить около 30 минут.

Готовое блюдо посыпать корицей и измельченной пряной зеленью.

Плов с бараниной

Для гара (основы):
♦ баранина молодая (грудинка) – 1 кг
♦ лук репчатый – 8 шт.
♦ алыча – 3 стакана
♦ изюм – 0,5 стакана
♦ масло топленое – 2 столовые ложки
♦ перец, соль
Для риса:
♦ рис – 2 стакана
♦ масло топленое – 0,5 стакана
♦ настой шафрана – 1 столовая ложка
♦ соль
Для казмача:
♦ мука пшеничная – 1,5 стакана
♦ яйцо – 1 шт.
♦ вода – 0,5 стакана
♦ соль

Рис тщательно перебрать, промыть, отварить до полуготовности в большом количестве слегка подсоленной воды, откинуть на дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой.

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1,5 мм. Этим тестом (казмачом) выложить стенки и дно казана, положить 1,5 стакана отваренного риса, смешанного с половиной нормы топленого масла, разровнять слой, сверху засыпать остальной рис, положить на него оставшееся масло, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне до полной готовности риса (около 30 минут).

Баранину нарезать небольшими кусочками вместе с косточками, обжарить в масле, добавить нарезанный крупными кубиками лук, изюм, очищенную от косточек алычу, перец, соль, немного кипятка и тушить на слабом огне 45 минут.

При подаче на стол рис окрасить настоем шафрана, выложить горкой на блюдо, сбоку положить мясо, с другой стороны – хрустящие корочки казмача. Отдельно подать зеленый лук, молодой чеснок, зелень мяты.

Плов лобби-чилов

- Баранина – 450 г
- Рис – 200 г
- Фасоль белая – 100 г
- Масло топленое – 100 г
- Кишмиш – 80 г
- Шафран, корица, перец, соль

Для лаваша:

- мука пшеничная – 20 г
- яйцо – 1 шт.

Баранину нарезать на куски, обжарить на масле с добавлением мелко нашинкованного лука, полить бульоном, поперчить, посолить, добавить настой шафрана и тушить до готовности.

Рис перебрать и замочить в течение нескольких часов в холодной воде, в которую поместить марлевый мешочек с солью. Затем рис промыть, положить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса 6 л воды) и варить до полуготовности. Затем откинуть на дуршлаг. Отдельно отварить фасоль и смешать с рисом.

Лаваш: из муки и яиц замесить крутое тесто, раскатать его в виде лепешки толщиной 1 мм и выпекать на сковороде без масла.

На дно кастрюли положить лаваш, масло, настой шафрана, вскипятить и посыпать слой риса для образования корочки – казмача. После этого заложить смесь риса с фасолью, сверху полить настоем шафрана и маслом, закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и довести до готовности. Отдельно на масле припустить кишмиш (изюм).

При подаче на блюдо уложить горкой рис с фасолью, а с боков поместить готовое мясо, казмач, кишмиш. Сверху полить маслом и посыпать корицей.

Плов риза-кюфта

- Баранина – 400 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Рис – 300 г
- Масло топленое – 40 г + 60 г
- Уксус винный – 20 мл
- Томат-пюре – 1 столовая ложка
- Кинза и укроп (зелень) – 30 г
- Сахар, шафран, перец, соль

Мякоть баранины вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить перец, соль и тщательно перемешать. Затем поставить фарш на непродолжительное время на холод. Охлажденный фарш разделать на небольшие шарики весом по 30 г каждый. Шарики обжарить на раскаленной сковороде с маслом. Отдельно обжарить мелко нашинкованный лук, добавить томат-пюре, уксус или лимонную кислоту, сахар, перец, соль и довести соус до готовности.

Обжаренные мясные шарики залить соусом и тушить 10 минут.

Рис перебрать и замочить на несколько часов в холодной воде, в которую поместить марлевый мешочек с солью. Затем рис промыть, положить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса 6 л воды) и варить до готовности.

При подаче рис уложить горкой, а сбоку разместить ризакюфта с соусом, полить маслом, посыпать рубленой зеленью.

Шам-кебаб-плов

♦ Баранина (мякоть) – 500 г

Для гара (основы):

♦ лук репчатый – 4 шт.

♦ сало курдючное или масло топленое – 50 г

♦ перец, соль

Для риса:

♦ рис – 2 стакана

♦ масло топленое – 0,5 стакана

♦ соль

В 4 стакана кипящей воды влить $^1/_4$ стакана масла, засыпать перебранный и тщательно промытый рис и варить на слабом огне без крышки до выпаривания воды с поверхности. Затем полить оставшимся маслом, плотно закрыть крышкой и держать на слабом огне до полной готовности риса.

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с мелко нашинкованным репчатым луком, посолить, поперчить, обжарить в курдючном сале или топленом масле, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

При подаче на стол рис уложить горкой на блюде, сверху поместить запеченный фарш. Отдельно подать мацони с корицей.

Джуджа-плов

♦ Цыпленок – 1 тушка

Для гара (основы):

♦ абрикосы сушеные – 1 стакан

♦ изюм – 0,5 стакана

♦ масло топленое – 4–5 столовых ложек

♦ перец черный молотый, корица, настой шафрана, соль

Тушку цыпленка или молодой курицы тщательно обработать, разрубить на куски, натереть смесью соли, перца и корицы, обжарить и поставить в духовку на 5 минут. Изюм и сушеные абрикосы хорошо промыть и припустить в масле. Налить половину высокой кастрюли кипятка, сверху повязать марлевую салфетку так, чтобы она слегка прогибалась. В салфетку засыпать промытый рис, сверху положить масло, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь. При выкипании воды из кастрюли доливать кипяток, не снимая салфетки.

Готовый рис залить растопленным маслом, настоем шафрана, посолить. На рис уложить куски жареного цыпленка и припущенные изюм и абрикосы. Отдельно подать пряную зелень.

Шешрянч-плов

Для гара (основы):

♦ лук репчатый – 500 г

♦ лук зеленый – 250 г

♦ кизил сушеный – 200 г

♦ яйца – 8 шт.

♦ масло растительное – 2,5 столовой ложки

♦ масло сливочное – 100 г

♦ перец черный молотый– 1 чайная ложка

♦ мята сушеная – 2 чайные ложки

♦ эстрагон сушеный – 2 чайные ложки

Для риса:

♦ рис – 2 стакана

♦ масло сливочное – 150 г

♦ настой шафрана – 1 столовая ложка

Налить половину высокой кастрюли кипятка, сверху повязать марлевую салфетку так, чтобы она слегка прогибалась. В салфетку засыпать промытый рис, сверху положить масло, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь.

При выкипании воды из кастрюли доливать кипяток, не снимая салфетки. Готовый рис окрасить настоем шафрана, пропитать маслом и поставить греться.

Отделить желтки от белков. Белки взбить в крутую пену, а желтки оставить целыми, не нарушая оболочки.

В глубокой кастрюле разогреть вместе растительное и

сливочное масло, всыпать мелко нарезанный репчатый и зеленый лук и обжаривать в течение 10 минут, затем добавить перец, соль, пюре предварительно замоченного и протертого кизила, перемешать и продолжать обжаривать еще 5 минут, после чего уменьшить нагрев до очень слабого и ввести взбитые белки.

Деревянной ложкой сделать в массе углубления, влить в эти лунки желтки, посыпать всю поверхность измельченной мятой и эстрагоном и дать желткам запечься.

Готовый рис выложить ровным слоем на круглое блюдо, наверх осторожно положить целиком гора. Едят плов ложкой, захватывая часть кисло-пряного гага и пресного риса.

Галья

- ♦ Телятина – 500 г
- ♦ Чечевица – 1 стакан
- ♦ Каштаны – 2 стакана
- ♦ Орехи (ядра) – 0,5 стакана
- ♦ Кизил сухой – 1 стакан
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Масло топленое – 4 столовые ложки
- ♦ Чеснок с зеленью – 1 головка
- ♦ Петрушка, чабрец, мята (зелень) – по 1 столовой ложке
- ♦ Соль

Мясо нарезать крупными кусками, обжарить вместе с луком, влить 1 стакан кипятка, положить предварительно замоченную чечевицу и поставить в духовку на слабый огонь. Через 25 минут добавить сваренные в соленой воде и очищенные каштаны, толченые орехи, замоченный и протертый кизил, посолить, влить 0,5 стакана кипятка и томить еще 30 минут. За 5 минут до готовности посыпать зеленью.

Балык-бозбаш

- ♦ Рыба – 700 г
- ♦ Картофель (крупный) – 2 шт.
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Алыча – 7 шт.
- ♦ Сок гранатовый или лимонный – 1 столовая ложка
- ♦ Перец черный – 10 горошин
- ♦ Петрушка (зелень измельченная) – 2 столовые ложки
- ♦ Соль

Рыбу нарезать крупными кусками, облить лимонным или

гранатовым соком и дать помариноваться 10 минут. В глиняную или фарфоровую миску положить слоями мелко нарезанный лук, дольки картофеля, рыбу, разрезанную пополам алычу без косточек, затем снова лук и картофель. Слои пересыпать перцем, петрушкой и солью. Накладывать продукты на 5 см ниже краев миски.

Миску поставить в глубокую кастрюлю, залитую на треть объема кипятком. Закрыть кастрюлю крышкой, наверх положить мокрое полотенце и поставить на очень слабый огонь на 5 часов. Через 2,5 часа воду в кастрюлю можно подлить. К концу приготовления балык-бозбаша часть испарившейся воды окажется в миске.

Плов из рыбы

- ♦ Рыба свежая – 450 г
- ♦ Рис – 300 г
- ♦ Масло топленое – 5 столовых ложек
- ♦ Кишмиш сушеный – 2 столовые ложки
- ♦ Кизил (ахта) – 40 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Шафран (щепотка), перец черный молотый
- ♦ Соль

Промытый рис засыпать в подсоленную кипящую воду и варить до тех пор, пока крупинки снаружи не станут мягкими, а внутри еще будут сохранять некоторую упругость. В этот момент рис нужно откинуть на сито. В глубокой кастрюле растопить часть масла, положить туда отваренный рис, полить маслом, закрыть кастрюлю крышкой и нагревать 45 минут. Чтобы рис не пристал ко дну, предварительно в кастрюлю желательно положить лепешку из пресного теста. Эту лепешку потом подать на стол вместе с пловом. Часть готового риса окрасить шафраном.

Рыбу очистить, выпотрошить и тщательно промыть, а затем нарезать кусками, поперчить, посолить и обжарить в масле. После этого в сковороду добавить промытый кишмиш и кизил, обжаренный лук, шафран и припустить на слабом огне до готовности.

Плов выложить горкой в сотейник, в середину поместить подготовленную рыбу, закрыть крышкой и дать плову упреть в течение 10 минут.

Пахлава «Бакинская»

Тесто:

♦ мука пшеничная – 700 г
♦ масло топленое – 4 столовые ложки
♦ яйца – 2 шт.
♦ дрожжи – 40 г
♦ вода – 1 стакан

Начинка:

♦ орехи грецкие очищенные – 500 г
♦ сахар – 450 г
♦ корица – 4 столовые ложки
♦ кардамон – 10 капсул

Смазка и заливка:

♦ масло сливочное – 150 г
♦ мед – 150 г
♦ яйца – 1–2 шт.

Начинка: очищенные орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, корицей, кардамоном.

Тесто: дрожжи развести в 0,5 стакана слегка подогретой воды. Масло и яйца взбить с 0,5 стакана воды, добавить разведенные дрожжи, муку и замесить тесто. Поставить его на 2 часа в теплое место для брожения. За это время нужно пару раз обмять его, чтобы вышел углекислый газ, который препятствует подходу теста.

Готовое тесто разделить на две части, раскатать одну часть в пласт толщиной 2 мм, другую – 2,5 мм. Тонкий пласт сделать по величине чуть больше.

На смазанный маслом противень положить более толстую часть раскатанного теста, на нее – начинку слоем 5 мм, закрыть более тонким пластом теста, защипать его с нижним куском, не натягивая последнего. Закрытая пахлава должна точно входить в противень без зазоров.

Дать пахлаве подойти в течение 10 минут, смазать яичным желтком, затем разрезать на ромбовидные кусочки и сразу же поставить в нагретую до температуры 220 °С духовку. Через 10 минут пахлаву вынуть, залить растопленным маслом, еще раз смазать яйцом, затем снова поставить в духовку, в которой убавлен огонь, и выпекать еще 25 минут.

После выпечки горячую пахлаву, не снимая с противня, залить по линиям разрезов медом.

Пахлава слоеная

♦ Мука пшеничная – 450 г
♦ Масло топленое – 1 стакан (в том числе 2 столовые ложки

для теста)

- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Желток яичный – 1 шт.
- ♦ Дрожжи – 20 г
- ♦ Ядра грецких орехов – 200 г
- ♦ Сахар – 200 г
- ♦ Мед – 80 г
- ♦ Кардамон

Начинка: очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, перемешать с сахаром и измельченным кардамоном.

Дрожжи растворить в слегка подогретом молоке, добавить яйцо, топленое масло, муку и месить тесто в течение 20 минут. Затем поставить его в теплое место на 40 минут для брожения.

Готовое тесто разделить на 14 частей. Из каждой раскатать пласт толщиной 2 мм, уложить на противень один на другой, смазывая каждый слой топленым маслом. Через каждые два слоя накладывать начинку (кроме трех первых и последних, которые только промазать маслом).

Пахлаву смазать яичным желтком и нарезать ромбами, затем поставить противень в духовку, нагретую до 180 °С и выпекать в течение 35 минут. Через 10 минут пахлаву вынуть и залить растопленным маслом.

Готовую пахлаву, не вынимая из противня, залить по линиям разрезов предварительно подогретым медом.

Шакер-лукум

- ♦ Мука пшеничная – 500 г
- ♦ Масло топленое – 200 г
- ♦ Пудра сахарная – 200 г
- ♦ Желток яичный – 1 шт.
- ♦ Уксус виноградный – 2 столовые ложки
- ♦ Шафран – 1 столовая ложка

Сахарную пудру растереть с желтком добела, добавить топленое масло, растертое добела, влить уксус, в котором предварительно разведен шафран, перемешать, всыпать муку, замесить тесто и поставить на холод на 10 минут. Затем скатать из него шарики диаметром 3 см, слегка приплюснуть их, чтобы получилась толстая лепешка, и выпекать на противне в духовке в течение 10 минут на слабом огне.

Унла-нан

♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Масло топленое – 300 г
♦ Пудра сахарная – 250 г

Масло вскипятить, сразу же всыпать в него муку и сахарную пудру, быстро вымесить и охладить.

Из теста вылепить руками печенье различной формы, выложить его на противень, застланный пергаментной бумагой, и выпекать на очень слабом огне в течение 3 минут.

Курабье

♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Масло сливочное – 250 г
♦ Пудра сахарная – 200 г
♦ Мед – 50 г
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Гвоздика – 8 бутонов
♦ Цедра лимонная – 1 чайная ложка
♦ Кардамон – 3 капсулы
♦ Сахар ванильный – 1 пакетик

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, растертые пряности и еще раз тщательно растереть до однородной массы. Затем развести эту смесь в молоке, взбить, всыпать муку, замесить тесто и поставить его на 15 минут в холодное место. Затем раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать стаканом печенье и выпекать на сухом противне на слабом огне в предварительно нагретой духовке в течение 5 минут.

Слегка остывшее печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Ширвани-нан

♦ Мука пшеничная – 600 г
♦ Масло – 150 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Пудра сахарная – 300 г
♦ Молоко – 1 стакан
♦ Миндаль (ядра) – 75 г
♦ Изюм – 150 г
♦ Цукаты – 100 г
♦ Цедра лимонная (молотая) – 2 чайные ложки
♦ Пекарский порошок – 1 г

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния. Желтки растереть добела с 250 г сахарной пудры. Белки взбить в крутую пену. Все продукты соединить, добавить 0,5 стакана молока и взбить.

Сладкий миндаль опустить на 5 минут в кипяток, подсушить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, растереть с оставшейся сахарной пудрой, развести в 0,5 стакана молока, соединить с ранее приготовленной массой и взбить. Всыпать половину нормы муки и замесить жидковатое тесто.

Изюм тщательно промыть в горячей воде и разрезать на половинки. Цукаты измельчить, перемешать с лимонной цедрой. Изюм и цукаты ввести в тесто и размешать.

В оставшуюся муку ввести пекарский порошок (можно заменить содой, смешанной с лимонной кислотой), соединить с жидким тестом, стараясь вымесить как можно быстрее. Тесто сразу же раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать полукруглые печенья, смазать их сверху яйцом. Изделия выпекать на сухом чистом противне, на слабом огне в течение 5–8 минут.

Лимонный шербет

- ♦ Лимоны – 4 шт.
- ♦ Сахар – 25 кусков
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Сироп розовый – 1 чайная ложка или масло розовое – 1 капля

Цедру лимонов залить 2 стаканами горячей воды и прокипятить в течение 5 минут. Затем посуду снять с огня и, не вынимая цедру, дать настояться до полного охлаждения.

В отдельную посуду отжать сок из лимонов. Из воды и сахара сварить сироп. В горячий сахарный сироп влить процеженный отвар цедры, через 10 минут добавить розовый сироп, а когда жидкость остынет – лимонный сок.

Шербет подать хорошо охлажденным.

Фруктовый шербет

- ♦ Сок лимонный – 1 стакан
- ♦ Сок апельсиновый – 1,5 стакана
- ♦ Настой мяты – 0,5 стакана
- ♦ Чай – 2 стакана
- ♦ Сахар – 20 кусочков
- ♦ Ягоды (черешня, клубника, кизил, вишня) – 0,5 стакана

В заваренный и охлажденный чай влить апельсиновый и лимонный соки, настой мяты, положить сахар и промытые ягоды. Шербет поставить на холод и подать с кусочком льда.

Гранатовый шербет

- ♦ Сок гранатовый кислый – 2 стакана
- ♦ Сахар – 15 кусков
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Сироп розовый – 0,5 чайной ложки

Из воды и сахара сварить сироп, слегка охладить его и влить розовый сироп, а когда жидкость полностью остынет, – гранатовый сок и поставить на холод. Подать с кусочком льда.

Из казахской кухни

Сорпа

- ♦ Грудинка – 600 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Морковь – 3 шт.
- ♦ Перец черный горошком, лавровый лист, соль

Для баурсака (рецепт 1):

- ♦ мука пшеничная – 300 г
- ♦ дрожжи – 5 г
- ♦ сахар – 1 столовая ложка
- ♦ жир – 2 столовые ложки
- ♦ соль

Для баурсака (рецепт 2):

- ♦ мука пшеничная – 1 стакан
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ масло сливочное – 50 г
- ♦ молоко – 4 столовые ложки
- ♦ соль
- ♦ жир для обжаривания

В глиняный горшок положить куски грудинки с косточкой (по 2 куска на 1 порцию), залить холодной водой, посолить и поставить варить. Когда мясо станет мягким, добавить мелко нарезанный репчатый лук, морковь, перец, лавровый лист. Довести до готовности. Подать в пиалах; отдельно к супу подать баурсак. Он может быть приготовлен различным способом.

Баурсак (рецепт 1): из муки, воды, дрожжей и сахара замесить тесто и поставить его на 2 часа в теплое место. Когда оно

подойдет, замесить крутое тесто и разделать в виде шариков по 15 г каждый, которые обжарить в сильно разогретом жире.

Баурсак (рецепт 2): из муки, молока, яйца, сливочного масла и соли замесить пресное тесто, раскатать слоем 4 мм, нарезать квадратами 4 х 4 см и обжарить во фритюре.

Готовые изделия должны быть вздутыми и пустотелыми.

* * *

- ♦ Баранина – 600 г
- ♦ Жир бараний курдючный – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Рис – 150 г
- ♦ Укроп – 2 столовые ложки
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Молоко кислое, зелень, перец, соль

В бульон положить некрупно нарезанное отварное мясо, промытый рис и варить 30 минут. Затем добавить мелко нарезанный и обжаренный курдючный жир, мелко нарубленный лук, лавровый лист.

При подаче в суп налить кислое молоко и посыпать черным молотым перцем и зеленью.

Ашшы сорпа

- ♦ Говядина – 700 г
- ♦ Кости – 400 г
- ♦ Жир курдючный или говяжий – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Редька – 1 шт.
- ♦ Помидоры – 4 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Петрушка – 1 корень
- ♦ Яйца – 4 шт.
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Уксус – 2 столовые ложки
- ♦ Чеснок – 6 долек
- ♦ Петрушка и укроп (зелень), перец, соль

Из мяса и костей сварить наваристый бульон и процедить. Мякоть нарезать кусочками по 15 г, посолить, поперчить и обжарить в жире до образования румяной корочки, добавить мелко нашинкованный лук, редьку, морковь и продолжать жарить. Влить уксус, добавить растертый чеснок и тушить до

готовности мяса. Опустить мясо с овощами в кипящий бульон, положить в него свежие помидоры, приготовленный и нарезанный кубиками яичный омлет и варить при слабом кипении еще 10 минут.

При подаче посыпать зеленью.

Селянка по-казахски

- ♦ Говядина отварная – 200 г
- ♦ Баранина копченая – 200 г
- ♦ Язык отварной – 100 г
- ♦ Огурцы соленые – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 200 г
- ♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
- ♦ Томат-пюре – 0,5 стакана
- ♦ Сметана – 0,5 стакана
- ♦ Лавровый лист, перец, соль

Для клецек:

- ♦ мука пшеничная – 0,5 стакана
- ♦ масло сливочное – 20 г
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ соль

Клецки: в кастрюлю влить 0,5 стакана воды, добавить соль, сливочное масло, нагреть до кипения, всыпать муку, хорошо размешать и проварить на медленном огне 5 минут, не переставая размешивать. Затем тесто снять с огня, слегка остудить, добавить яйцо и тщательно размешать. Столовой ложкой, смоченной в горячей воде, брать кусочки теста и опускать в кипящую подсоленную воду. Готовые клецки откинуть на сито и облить горячей водой.

Отварные говядину, язык, копченую баранину нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить в масле вместе с томатом-пюре. Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль на 4 части, удалить семена и нарезать тонкими пластинками, залить крепким бульоном, отварить, добавить лук с томатом, мясные продукты, перец, лавровый лист, довести до кипения, положить горячие клецки.

При подаче на стол заправить сметаной и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Плов картофельный

- ♦ Картофель – 500 г

♦ Рис – 100 г
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Соус томатный – 2 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Вода – 1 л
♦ Соль

Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. В 1 л воды сварить очищенные и нарезанные на части морковь, корень петрушки и луковицу. Когда они станут мягкими, вынуть их из отвара.

Рис перебрать и промыть, перемешать с растительным маслом, подогревая на небольшом огне. Затем посолить его и варить в овощном отваре.

В кастрюлю положить ломтики картофеля, на них – кусочки сливочного масла, затем посыпать слой риса. Так повторить несколько раз, но верхним должен быть слой картофеля. Кастрюлю поставить в духовку на 30 минут.

Манты с картофелем

Тесто:
♦ мука пшеничная – 350 г
♦ вода – 120 мл
♦ масло растительное – 1 чайная ложка
♦ сметана – 0,5 стакана
♦ соль *Фарш:*
♦ картофель – 800 г
♦ сало курдючное – 150 г
♦ лук репчатый – 4 шт.
♦ перец
♦ соль

Фарш: сырой картофель и сало нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанный лук, перец, соль.

Из муки, воды, растительного масла, сметаны и соли замесить крутое тесто и оставить его на 40 минут для расстойки. Затем раскатать тонкими жгутиками и нарезать на небольшие кусочки, раскатать их в тонкие блины диаметром 10 см. Фарш положить на середину каждого блина, края защипнуть. Манты варить на пару в течение 30 минут.

Рулет по-казахски

♦ Мясо (говядина, телятина или баранина) – 600 г
♦ Молоко – 0,5 стакана
♦ Масло сливочное – 25 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сало курдючное – 150 г
♦ Петрушка – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Перец черный (молотый и горошком), соль

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сливочное масло, молоко, черный молотый перец, соль, все перемешать, вновь пропустить через мясорубку и хорошо выбить.

Получившийся фарш выложить на смоченную водой марлю продолговатым слоем толщиной 1 см. Затем с одного края уложить кусочки отварного курдючного сала и завернуть его мясным фаршем, затем уложить кусочки омлета и также завернуть. Продолжать чередование до тех пор, пока не будет завернут весь рулет. Изделие продолговатой формы завернуть в марлю, перевязать шпагатом, аккуратно переложить в кастрюлю, залить мясным бульоном или водой, добавить соль, перец горошком, корень петрушки, луковицу, дать быстро закипеть и довести до готовности на медленном огне.

Готовый рулет охладить под легким прессом.

Шужук

♦ Конина жирная – 1 кг
♦ Кишки конские тонкие – 0,5 м
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Сахар – 0,5 столовой ложки
♦ Соль – 35 г

Конину нарезать кусками по 400 г, натереть смесью соли, чеснока и сахара, уложить в эмалированную кастрюлю и выдержать на холоде при температуре 4 °С 3 дня.

Кишки вывернуть наизнанку, промыть в холодной воде, натереть солью, оставить на 10 минут, затем соскоблить пленку, не трогая жира, промыть 5 раз в холодной и горячей воде, вновь соскоблить слизь, вывернуть кишки снова и нарезать кусками длиной 50 см.

Подсоленное мясо нарезать кубиками, набить им подготовленные кишки и подвесить для осадки на 4 часа в прохладном помещении. После этого шужук можно отваривать, вялить или коптить.

Ми-шужук

- Мозги – 800 г
- Баранина или говядина (мякоть) – 400 г
- Рис – 0,5 стакана
- Лук репчатый – 3 шт.
- Кишки – 200 г
- Перец, соль

Мозги замочить в холодной воде на 30 минут, после чего очистить от пленки и кровяных подтеков. Мясо и мозги пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать. Рис перебрать и промыть холодной водой. Все продукты смешать, посолить, поперчить и развести холодной водой. Этим фаршем начинить подготовленные кишки (см. предыдущий рецепт), перевязать их концы шпагатом, сделать несколько проколов и отварить в кипящей подсоленной воде. Кишки набивать не очень плотно, так как при варке за счет разбухания риса происходит значительное увеличение объема фарша и кишки могут лопнуть.

Асып

- Баранина (мякоть) – 200 г
- Сердце – 200 г
- Легкое – 250 г
- Печень – 150 г
- Рис – 150 г
- Лук репчатый – 4 шт.
- Кишки бараньи – 200 г
- Сало курдючное – 200 г
- Перец, соль

Мясо и субпродукты нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанное курдючное сало, измельченный лук, перебранный и тщательно промытый рис, черный молотый перец, соль. Массу хорошо перемешать и разбавить холодной водой. Подготовленным фаршем начинить обработанные и тщательно промытые бараньи кишки, завязать их с двух сторон. Проколоть кишки в нескольких местах иглой, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 1 часа. Подать в горячем или холодном виде.

Куырдак

- Легкое баранье – 700 г

♦ Печень – 500 г
♦ Сердце – 300 г
♦ Сало курдючное – 350 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Петрушка (зелень), перец черный молотый, соль

Курдючное сало нарезать мелкими кусочками и вытапливать в казане до получения шкварок. Переложить в горячий жир тщательно подготовленные и нарезанные мелкими кубиками легкое и сердце, обжарить их при помешивании в течение 20 минут. Затем добавить так же нарезанную печень, мелко нашинкованный лук, черный молотый перец, соль. Обжарить все субпродукты, затем влить бульон и тушить под крышкой до полной готовности.

Подать блюдо на стол, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Почки с овощами и домашней лапшой

♦ Почки говяжьи – 600 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Жир – 60 г
♦ Перец красный острый – 1 щепотка
♦ Петрушка (зелень) – 20 г *Лапша:*
♦ мука пшеничная – 160 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ соль

Лапша: в просеянную муку вбить яйцо, добавить немного подсоленной воды и замесить тесто. Месить долго, чтобы тесто стало эластичным, затем очень тонко раскатать, подсыпая муку, подсушить, свернуть рулетом и тонко нашинковать.

Почки очистить от жира и пленок, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. После этого воду слить, почки обмыть, залить свежей горячей водой и потушить в течение 10 минут. Затем охладить, нарезать соломкой и жарить 10 минут вместе с луком. После этого добавить воду и варить до готовности. Незадолго до конца варки положить пассерованную морковь и домашнюю лапшу.

При подаче на стол блюдо посыпать измельченной зеленью.

Рубец с рисом

♦ Рубец – 800 г

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Маргарин сливочный– 50 г
♦ Перец сладкий зеленый – 180 г
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Пюре томатное – 2 столовые ложки
♦ Перец красный молотый – 1 щепотка *Гарнир:*
♦ рис – 200 г
♦ вода – 2 л
♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ соль

Гарнир: промытый рис опустить в кипящую подсоленную воду и на слабом огне сварить до полуготовности. Затем откинуть его на дуршлаг, промыть кипяченой водой, снова положить в кастрюлю, добавить растопленное масло, закрыть крышкой и довести до готовности в духовке.

Рубец тщательно зачистить и положить на 5 часов в холодную воду, меняя ее каждые 2 часа. Затем залить его холодной водой, посолить и варить при слабом кипении 3 часа. Отваренный рубец охладить, нарезать мелкими кубиками, обжарить с мелко нарезанным луком, зеленым сладким перцем и чесноком. За 10 минут до готовности добавить томатное пюре и слегка разбавить водой.

Подать к столу с соусом и рассыпчатым рисом.

Пеште ку можде́й

♦ Рыба (филе) – 500 г
♦ Чеснок – 1 долька
♦ Лавровый лист, перец горошком, соль

Нарезанную кусками рыбу отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив в отвар лавровый лист и перец горошком. Растолочь чеснок и разбавить его рыбным отваром.

Подать рыбу, полив этим соусом. Гарнир – отварной картофель.

Курица по-казахски

♦ Курица – 1 тушка
♦ Баранина (мякоть) – 300 г
♦ Рис – 2 столовые ложки
♦ Изюм – 1 столовая ложка
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Молоко – 0,5 стакана

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Корица – 0,5 чайной ложки

Тушку курицы тщательно обработать, обмыть и, не разрезая брюшка, вынуть внутренности. Затем сделать надрез вдоль спины и снять кожу с костей вместе с мякотью. Баранину пропустить через мясорубку вместе с куриным мясом, добавить сваренный до полуготовности рис, мелко нашинкованный и обжаренный репчатый лук, промытый изюм, взбитые с молоком яйца, заправить солью, перцем, корицей. Все тщательно перемешать. Полученным фаршем заполнить снятую с костей кожу, разрез зашить. Завернуть тушку в салфетку, перевязать шпагатом, положить в подсоленный бульон и варить на слабом огне до готовности, следя за тем, чтобы курица не переварилась.

Готовую курицу охладить, снять салфетку и разрезать на порции.

Кабырга

♦ Грудинка баранья – 1,5 кг
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Перец черный молотый – 1 чайная ложка
♦ Жир бараний – 100 г или масло растительное – 0,5 стакана
♦ Редька крупная – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Соль

Баранью грудинку сформовать в виде прямоугольника, реберные кости удалить. Грудинку слегка отбить, посолить, поперчить, посыпать рубленым чесноком, завернуть плотно рулетом, перевязать шпагатом. Подготовленный рулет обжарить в бараньем жире или растительном масле, влить 1,5 стакана бульона и тушить до готовности около часа. За 15 минут до конца тушения добавить нарезанные кубиками лук и редьку, которые использовать как гарнир. Готовую кабыргу нарезать по 2 куска на порцию.

Подать на стол в горячем или холодном виде.

Фаршированная лопатка

♦ Лопатка баранья – 1 шт.
♦ Баранина для фарша – 100 г
♦ Хлеб белый – 250 г
♦ Вода – 0,5 стакана

♦ Лук репчатый – 2–3 шт.
♦ Морковь – 2–3 шт.
♦ Тыква – 1 ломтик
♦ Редька – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 25 г
♦ Перец, соль

Фарш: замоченный в воде белый хлеб слегка отжать. Очищенные морковь, тыкву, редьку, луковицу, размоченный хлеб и баранину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

На лопатке молодого барашка сделать два надреза и развернуть мякоть в обе стороны, слегка отбить и уложить фарш. Мясо завернуть в виде рулета, связать шпагатом и запекать в духовке до готовности, поливая образующимся соком.

Манты с бараниной

Тесто:
♦ мука пшеничная – 500 г
♦ вода – 0,5 стакана
♦ соль – 1 чайная ложка
Фарш:
♦ Баранина жирная – 1 кг
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Лук репчатый – 300 г
♦ Перец черный молотый – 1 чайная ложка
♦ Соль

Фарш: мясо мелко порубить, смешать с мелко нашинкованным репчатым луком, посолить, поперчить, влить немного холодной воды и перемешать до получения однородной массы.

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, накрыть его влажным полотенцем и оставить для набухания на 40 минут, после чего снова вымесить.

Раскатать тесто тонкими жгутами, нарезать их на кусочки по 20 г и каждый кусочек раскатать в тонкий кружок. На середину кружков положить около 40 г фарша, края теста завернуть со всех сторон и защипнуть.

Подготовленные манты уложить на смазанные жиром решетки касканов, установленные над котлами с кипящей водой, сверху плотно закрыть крышкой и варить на пару до тех пор, пока тесто не станет сухим (30 минут).

Готовые манты полить сантаном – крепким мясным бульоном, заправленным уксусом и поджаренным на масле

красным молотым перцем, посыпать черным молотым перцем.

Манты можно подать со сметаной.

Манты, жаренные по-казахски

- ♦ Мука пшеничная – 500 г
- ♦ Дрожжи – 10 г
- ♦ Баранина – 850 г
- ♦ Лук репчатый – 400 г
- ♦ Жир – 75 г
- ♦ Уксус 3 %-ный – 75 мл
- ♦ Пюре томатное – 1 столовая ложка
- ♦ Бульон – 75 мл
- ♦ Перец, соль

Из муки, дрожжей, воды и соли замесить крутое тесто и дать ему подойти. Затем раскатать жгутами и отрывать по 5 кусочков на порцию, весом 20 г каждый. Раскатать в тонкий кружок так, чтобы его края были несколько тоньше, чем середина. Жирную баранину мелко порубить, добавить мелко нарубленный лук, соль и перец и тщательно перемешать. Фарш положить на середину кружочка, края защипнуть.

Приготовленные манты уложить на сковороду с разогретым жиром и обжарить. Затем добавить томатное пюре, бульон, уксус и тушить при закрытой крышке до готовности. При подаче манты полить соком, в котором они тушились.

Манты из дрожжевого теста получаются более объемными и сочными.

Орама

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 500 г
- ♦ вода или бульон – 1 стакан
- ♦ соль – 1 чайная ложка
- ♦ масло растительное (для смазывания каскана) – 2 столовые ложки

Фарш:

- ♦ баранина – 1 кг
- ♦ лук репчатый – 4 шт.
- ♦ жир курдючный – 100 г
- ♦ перец черный молотый – 1 чайная ложка
- ♦ соль

Фарш: баранье мясо и курдючное сало мелко порубить, лук

измельчить, массу посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Из пшеничной муки, воды (бульона) и соли замесить тесто, раскатать его в большой тонкий пласт диаметром не менее 50 см, разрезать поперек на 2 или 3 части и, уложив на них фарш, защипнуть края. Получившиеся своеобразные рулеты выложить по одному на решетки каскана и варить на пару 45 минут.

Готовую ораму нарезать большими кусками и подать с бульоном.

Куйрык-баур

- ♦ Сало курдючное – 200 г
- ♦ Печень – 600 г
- ♦ Перец, соль

Курдючное баранье сало нарезать крупными кусками, залить холодной водой, поставить на сильный огонь, довести до кипения, после чего уменьшить огонь и продолжать варить. Через 15 минут опустить печень, посолить, добавить перец и варить до готовности. Вынуть сало и печень, охладить, нарезать тонкими ломтиками.

Положить на каждый ломтик печени кусочек курдючного сала и подать на стол. Гарнир – свежие огурцы или помидоры, зеленый лук.

Жута-нан

Тесто:

- ♦ мука пшеничная – 2 стакана
- ♦ вода – 1 стакан
- ♦ яйцо – 1 шт.
- ♦ соль – 1 чайная ложка

Фарш:

- ♦ морковь – 10 шт.
- ♦ лук репчатый – 6 шт.
- ♦ масло растительное – 3 столовые ложки
- ♦ перец красный молотый, соль

Подлива:

♦ масло топленое – 3 столовые ложки или сметана – 0,5 стакана

Из пшеничной муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто. Раскатать его тонким слоем толщиной 2 мм, смазать растительным маслом, положить ровным слоем фарш и свернуть рулетом. Для фарша морковь и лук нарезать тонкой соломкой,

спассеровать, заправить солью и перцем.

Рулет, свернув спиралью, уложить на решетку посуды, в которой варятся манты, и держать на пару 35 минут.

При подаче полить топленым маслом или сметаной.

Бешбармак

- ♦ Баранина – 750 г
- ♦ Конина – 1270 г
- ♦ Говядина – 1200 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Лук зеленый, специи, соль *Тесто:*
- ♦ мука пшеничная – 375 г
- ♦ бульон или вода – $^1/_3$ пиалы
- ♦ яйца – 2 шт.
- ♦ соль – 1 чайная ложка

Туздук (подлива):

- ♦ бульон – 1 пиала
- ♦ лук репчатый – 2–3 шт.

Подготовленные крупные куски мясо опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, снять пену, убавить огонь и при слабом кипении варить до готовности. За 40 минут до окончания варки в бульон положить целую луковицу, соль, черный перец горошком, лавровый лист. Пока мясо варится, замесить тесто из пшеничной муки, бульона (воды), яиц и соли, дать ему расстояться 40 минут, раскатать длинной скалкой в пласт толщиной 1 мм и нарезать квадратиками со стороной 8 см.

За полчаса до окончания варки в бульон можно опустить очищенный целый картофель, сварить его и вместе с мясом выложить в закрытую посуду. В отдельную кастрюльку положить нарезанный кольцами лук, соль, перец, пряную зелень, залить снятым с горячего бульона жиром, плотно закрыть крышкой и томить. В кипящий бульон опустить квадратики теста и варить до готовности. В большое блюдо выложить тесто, сверху положить мясо, нарезанное тонкими ломтиками, по краям блюда разложить картофель и полить горячим туздуком.

Куырдак

- ♦ Баранина, говядина или конина – 800 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Жир – 150 г
- ♦ Бульон – 250 мл

♦ Картофель – 2 кг
♦ Морковь – 250 г
♦ Помидоры – 250 г
♦ Зелень, специи, соль

Мясо нарезать на кусочки по 40 г, обжарить в горячем жире с луком и перцем, посолить, добавить бульон и специи и тушить до готовности. Добавить сметану в конце тушения. В казан с мясом можно положить порезанный кубиками картофель, мелко нарезанные морковь и помидоры.

Балиш

Тесто:
♦ мука пшеничная – 400 г
♦ сметана – 1 стакан
♦ масло сливочное – 4 столовые ложки
♦ яйцо – 1 шт.
♦ сахар – 2 чайные ложки
♦ соль *Начинка:*
♦ баранина – 450 г
♦ курица – 400 г
♦ рис – 2 столовые ложки
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ перец
♦ соль

Фарш: сырую баранину мелко нарезать, изрубить репчатый лук, добавить сырой рис, перец, соль, несколько ложек воды и смешать.

Тесто: замесить на сметане и масле сдобное тесто, добавив в него яйцо, соль и сахар.

Разделить тесто пополам и раскатать из него две лепешки (толщиной примерно в 1 см). Выложить лепешки на смазанную жиром сковороду или противень, положить на одну из них ровным слоем фарш и ломтики сырого куриного мяса, закрыть второй лепешкой, защипнуть края, проколоть верхнюю лепешку в нескольких местах.

При выпечке через проколы периодически вливать понемногу бульона.

Айран

♦ Молоко -1 л
♦ Закваска (простокваша, кефир или сметана) – 0,5 стакана

Молоко довести до кипения, охладить до комнатной температуры, добавить закваску, размешать, разлить в стеклянные банки, закрыть и оставить для созревания на 6 часов.

Тары-коже

- ♦ Пшено – 500 г
- ♦ Вода – 3,5 л
- ♦ Молоко – 1 л
- ♦ Айран – 500 мл

Пшено подсушить на противне и дать слегка подрумяниться, слегка потолочь, залить смесью молока и воды и варить до полного разваривания пшена. Затем охладить до температуры 35 ˚С, влить айран и выдержать при комнатной температуре 36 часов.

Балкаймак

- ♦ Сметана – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- ♦ Сахар – 2 столовые ложки

Сметану налить в сотейник и варить, помешивая, до тех пор, пока на поверхности не начнет выделяться масло. Затем всыпать слегка подсушенную муку и сахар, массу хорошо перемешать и проварить еще 15 минут.

Подать в горячем виде как десерт.

Римшик

- ♦ Молоко – 5 л
- ♦ Закваска (майек) – 0,5 стакана

Тщательно очистить желудок ягненка, промыть и высушить. Затем налить в него молоко, смешанное с простоквашей, выдержать около суток при комнатной температуре. Полученную закваску (майек) положить в кипяченое и охлажденное до температуры 35 ˚С молоко, хорошо размешать и кипятить на медленном огне до образования творожного сгустка коричневого цвета. Сыворотку слить, а ришмик отжать через тройную марлю.

Из киргизской кухни

Салат «Нарын»

♦ Конина – 500 г
♦ Редька – 600 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Петрушка (зелень), перец черный горошком, соль

Конину залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, нагрев уменьшить, посолить, положить черный перец горошком и варить до готовности. Затем мясо вынуть, охладить, нарезать соломкой. Так же нарезать очищенную редьку. Смешать мясо с редькой, добавить нарезанный кольцами лук, посыпать зеленью петрушки.

Горячая закуска

♦ Печень домашней птицы – 250 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Сыр тертый – 0,5 стакана
♦ Соль

Печень домашней птицы промыть, нарезать кубиками, посолить и обжарить в масле вместе с луком. Затем уложить в формочки, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до появления золотистой корочки.

Шорпо

♦ Баранина – 600 г
♦ Картофель – 700 г
♦ Помидоры – 5 шт.
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Сало баранье (сырец) – 120 г
♦ Зелень, перец красный молотый, соль

Нарубить жирную баранину кусочками вместе с костями (приблизительно по 3–4 куска на порцию). Посолить, поперчить, положить в кастрюлю с хорошо разогретым бараньим жиром, обжарить до образования румяной корочки. После этого добавить лук, нарезанный кольцами, свежие помидоры и 8 стаканов воды, довести до кипения, положить картофель, нарезанный кубиками, закрыть посуду крышкой и варить до готовности. Отдельно подать измельченную зелень.

Катлома

♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Дрожжи – 10 г
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
♦ Бульон мясной – 4 стакана
♦ Соль

В слегка подогретой воде развести дрожжи, добавить соль и замесить крутое тесто, поставить его в теплое место на 4 часа. За время брожения тесто два раза обмять, чтобы вышел углекислый газ, который замедляет процесс брожения. Готовое тесто разделить на несколько частей, каждую часть раскатать в лепешку, положить на нее слой измельченного пассерованного лука, свернуть рулетом, затем сложить 3–4 раза и снова раскатать в виде лепешки толщиной 1 см. Катлому положить на сковороду с небольшим количеством топленого масла и поджарить.

Подать с бульоном.

Кесме

♦ Баранина – 1 кг
♦ Сало курдючное – 60 г
♦ Томат-пюре – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Редька – 1 шт.
♦ Чеснок – 6 долек
♦ Лавровый лист, перец, соль

Тесто:

♦ мука пшеничная – 1 стакан
♦ яйцо – 1 шт.
♦ вода – 3 столовые ложки
♦ соль

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, тонко раскатать, нарезать лапшу и дать ей подсохнуть. С костей снять мясо, залить их холодной водой, довести до кипения, уменьшить нагрев и варить при слабом кипении до готовности.

Мясо и курдючное сало нарезать брусочками и обжарить до полуготовности с добавлением томата-пюре.

Редьку очистить, нашинковать соломкой, обдать кипятком и обжарить вместе с измельченным луком. Редьку соединить с мясом, добавить немного бульона и тушить до готовности. Затем влить оставшийся бульон, посолить, поперчить, положить лавровый лист, довести до кипения, опустить подготовленную лапшу, варить еще 5 минут.

В готовый суп положить мелко нарезанный чеснок и дать настояться.

Бешбармак по-киргизски

- Баранина – 1 кг
- Лук репчатый – 5 шт.
- Мука пшеничная – 1 стакан
- Яйцо – 1 шт.
- Перец, соль

Мякоть баранины залить холодной водой и отварить до мягкости, добавив соль и перец. Вынув баранину из бульона, охладить, нарезать тонкими ломтиками. Из просеянной муки, яйца, воды и соли замесить пресное тесто. Тонко раскатать его и нарезать в виде прямоугольников. Довести до кипения немного бульона, в котором варилось мясо, опустить в него нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, нарезанное тесто, мясо, посолить, поперчить и проварить.

Отдельно подать бульон в пиалах.

Мясо «Таласское»

- Говядина (филе) – 500 г
- Сало курдючное – 80 г
- Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- Масло топленое – 2 столовые ложки
- Перец, соль

Кусочки говядины толщиной не более 1,5 см отбить, посолить и немного поперчить. Затем положить на них мелко рубленное и перемешанное с луком курдючное сало. Сверху накрыть сало кусочком говядины и все слегка обвалять в муке. Жарить на топленом масле на раскаленной сковороде.

Гошнан

- Баранина (мякоть) – 500 г
- Мука пшеничная – 1,5 стакана
- Дрожжи – 20 г
- Масло растительное – 5 столовых ложек
- Лук репчатый – 1 шт.
- Перец, соль

Начинка: мелко нарезать молодую баранину, смешать с

измельченным репчатым луком, заправить солью, перцем, тщательно перемешать.

Тесто: развести в теплой воде дрожжи, добавить соль, растительное масло, муку и замесить тесто. Поставить его на 3 часа в теплое место, периодически обминая.

Из готового теста раскатать большие лепешки. Положить одну лепешку на сковороду, на нее ровным слоем выложить начинку, закрыть второй лепешкой, защипнуть края, поджарить непосредственно перед обедом.

Подать на стол с бульоном.

Лагман по-баткенски

- Говядина – 500 г
- Масло топленое – 5 столовых ложек
- Лук репчатый – 2 шт.
- Редька – 1 шт.
- Чеснок – 1 некрупная головка
- Томат-пюре – 1 столовая ложка
- Петрушка (зелень), перец черный молотый, соль

Тесто:

- мука пшеничная – 2 стакана
- яйцо – 1 шт.
- вода – 0,5 стакана
- соль

Из просеянной муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто, тонко раскатать его и нарезать лапшу.

Мякоть говядины нарезать небольшими кусочками и обжарить в разогретом топленом масле до образования румяной корочки, добавить нарезанные кубиками редьку и лук, соль, перец и продолжать жарить еще 10 минут. Затем положить томат-пюре, рубленый чеснок, влить немного бульона и довести соус до готовности.

Лапшу отварить, залить соусом, посыпать мелко нашинкованной зеленью петрушки. Отдельно подать уксус.

Форель, жаренная по-иссык-кульски

- Форель – 500 г
- Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- Масло растительное – 0,5 стакана
- Лук репчатый – 4 шт.
- Редька – 1 шт.

♦ Перец сладкий – 3 шт.
♦ Томат-пюре – 1 столовая ложка
♦ Соль

Форель очистить, выпотрошить, промыть, разрезать на порции, обвалять в муке и обжарить на растительном масле.

Нарезать соломкой редьку, обдать ее кипятком и обжарить на растительном масле вместе с измельченным репчатым луком, добавить нарезанный соломкой и обжаренный в томатном пюре сладкий перец. Пассерованные овощи и коренья выложить на готовую форель. Блюдо немного прогреть.

Подать к столу со свежими помидорами и пряной зеленью.

Боорсок

♦ Мука пшеничная – 2 стакана
♦ Дрожжи – 5 г
♦ Сахар – 1 столовая ложка
♦ Сало топленое, соль

Из муки, воды, дрожжей, сахара и соли замесить крутое тесто и поставить его на 2 часа в теплое место для брожения. За это время обмять его 2 раза. Готовое тесто раскатать в виде колбасок, которые нарезать кусочками по 15 г, сформовать из них шарики и обжарить во фритюре.

Каттама

♦ Мука пшеничная – 3 стакана
♦ Дрожжи – 10 г
♦ Жир – 3 столовые ложки
♦ Лук репчатый -3 шт.
♦ Соль

Воду слегка подогреть, развести в ней дрожжи, добавить соль, муку, замесить крутое тесто и поставить его в теплое место на 3 часа для брожения. За это время два раза обмять его. Готовое тесто разделить на несколько кусков, каждый раскатать в тонкий пласт, сверху ровным слоем положить обжаренный лук, свернуть рулетом, сплюснуть с концов и снова раскатать в виде лепешек толщиной 1 см. Жарить на сковороде в жире.

Лепешки подают к бульону, чаю.

Актынчай

♦ Чай черный сухой – 5 чайных ложек

♦ Вода – 500 мл
♦ Молоко – 500 мл
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Соль

В подогретую посуду положить сухой чай, залить его кипятком, подогреть почти до кипения и дать настояться. Влить настой чая в кипящее молоко, добавить соль, масло, сметану, перемешать и разлить в пиалы.

Подают чай с лепешкой.

Чай по-киргизски

♦ Чай байховый сухой – 5 чайных ложек
♦ Вода – 1 л
♦ Сливки – 1 стакан
♦ Соль

Заварить крепкий чай. В пиалы налить сливки, добавить заваренный чай, положить по вкусу соль. К чаю подать боорсок

Бал

♦ Вода – 1 л
♦ Мед – 120 г
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Лавровый лист – 2 шт.
♦ Гвоздика – 5 бутонов
♦ Имбирь – 0,5 чайной ложки
♦ Корица – 0,5 чайной ложки

Все пряности положить в кипящую воду, снять с плиты, плотно закрыть крышкой и настаивать 5 минут. После этого процедить, добавить мед, размешать и подать в горячем виде.

Из узбекской кухни

Салат из гранатовых зерен и лука

♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Гранат (крупный) – 1 шт.
♦ Соль

Репчатый лук мелко нашинковать, промыть в горячей воде для удаления горечи и откинуть на дуршлаг. Гранат очистить, из половины зерен выжать сок, а остальные зерна смешать с луком и

заправить выжатым соком.

Этот салат – один из старинных деликатесов. Его используют как гарнир к шашлыку, плову и другим жирным блюдам.

Салат из редьки с луком

- ♦ Редька средней величины – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Уксус виноградный – 3 столовые ложки
- ♦ Перец черный молотый, петрушка (зелень)
- ♦ Соль

Редьку очистить и нарезать тонкой соломкой. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Все овощи смешать, посолить, поперчить и заправить уксусом.

При подаче на стол салат украсить зеленью петрушки.

Каймак шурпа

- ♦ Сметана – 400 г
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Кукуруза молочно-восковой спелости – 6 початков
- ♦ Тыква – 300 г
- ♦ Зелень измельченная – 2 столовые ложки

В разогретый казан налить сметану, добавить мелко нарезанный лук и сварить до мягкости лука. Долить воду, довести до кипения и опустить в суп разрезанные на куски кукурузные початки и нарезанную кубиками тыкву. Варить около 30 минут на слабом огне. Посолить и посыпать зеленью.

Шурпа-чабан

- ♦ Баранина – 450 г
- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Лук репчатый – 400 г
- ♦ Помидоры свежие – 5 шт. или томат-пюре – 2 столовые ложки
- ♦ Петрушка или укроп (зелень), перец красный молотый, соль,

Нарубленную кусочками по 25 г с реберными костями

баранину залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить при слабом кипении. За 30 минут до окончания варки добавить 200 г мелко нарезанного репчатого лука и картофель, нарезанный дольками, и все хорошо проварить.

Обдать кипятком свежие помидоры, протереть их через дуршлаг, добавить в суп и довести его до готовности. Оставшийся репчатый лук нарезать соломкой, поперчить, положить в чистую салфетку и обсушить.

Перед едой подготовленный лук положить в посуду, залить горячим супом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Нухот шурпа

- ♦ Горох нухат – 300 г
- ♦ Мясо – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Картофель – 1 шт.
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Лавровый лист, укроп и кинза (зелень), перец, соль

Горох с вечера перебрать и замочить в холодной воде. Суп варится на другой день.

Кости разрубить на части, залить их холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить 2 часа. Затем положить мясо, нарезанное кусочками, набухший горох, морковь, нарезанную кубиками, и лук, нашинкованный кольцами. Все варить до готовности. За 15 минут до конца варки положить целиком картофель. В конце варки добавить лавровый лист и соль.

Готовый суп посыпать рубленой зеленью, отдельно подать молотый перец.

Суп из баранины

- ♦ Баранья грудинка – 500 г
- ♦ Вода – 3 л
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Морковь – 3 шт.
- ♦ Помидоры – 4 шт.
- ♦ Картофель – 4 шт.
- ♦ Перец черный – 5 горошин
- ♦ Петрушка (зелень)
- ♦ Соль

Грудинку залить холодной водой, довести до кипения, удалить пену, уменьшить нагрев и отварить до полуготовности.

Затем добавить мелко нашинкованный лук, очищенную целую морковь, дольки помидоров, соль и варить на слабом огне в течение 20 минут. После этого опустить в суп очищенный картофель и варить еще около 30 минут. За 5 минут до готовности посыпать измельченной петрушкой.

Суп из щавеля

- Говядина (мякоть) – 500 г
- Вода – 3 л
- Щавель – 150 г
- Картофель – 3 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Яйца – 2 шт.
- Перец черный – 6 горошин
- Соль

Мясо нарезать кусками, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и отварить до готовности.

Мясо вынуть, а бульон процедить. Положить в него нашинкованный кольцами лук, нарезанный кубиками картофель, взбитые сырые яйца, перец, соль, нарезанное кусочками мясо, нарубленный щавель и варить еще 10 минут.

Чалоп

- Молоко кислое – 1 л
- Вода кипяченая охлажденная – 2 л
- Огурцы свежие – 2 шт.
- Редис – 1 пучок
- Лук зеленый – 3 стебля
- Укроп и петрушка – по 1 пучку
- Красный молотый перец
- Соль

Разбавить водой кислое молоко, приправить его солью и перцем. Мелко нарезать огурцы, редис и зелень и смешать с молоком.

Перед подачей подержать в холодильнике или добавить в суп кусочки льда.

Какурум

- Молоко кислое – 4 стакана

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Перец красный молотый – 1 чайная ложка
♦ Вода кипяченая – 2 стакана
♦ Соль

Кислое молоко тщательно растереть деревянным пестом, прибавить в него нашинкованный тонкими кольцами репчатый лук, соль, красный молотый перец, влить, постепенно размешивая, крутой кипяток, разлить в большие чайные пиалы и подать на стол вместе с лепешками.

Ширкавак

♦ Тыква очищенная – 400 г
♦ Вода – 2 стакана
♦ Рис – 3–4 стакана
♦ Молоко – 5 стаканов
♦ Соль

Очищенную тыкву нарезать крупными кубиками, положить в миску и залить водой. В кастрюлю налить воды, посолить и, когда вода закипит, всыпать перебранный рис и варить его до полуготовности. Затем добавить молоко, дать закипеть, после чего положить подготовленную тыкву. Варить еще 30 минут. Снять с огня и дать постоять под крышкой 10 минут.

К столу подать в пиалах в горячем или холодном виде.

Капуста белокочанная тушеная

♦ Капуста – 1 небольшой кочан
♦ Сметана – 1,5 стакана
♦ Соль

Кочан капусты очистить от зеленых листьев, разрезать вместе с кочерыжкой на 4 части, залить водой, чтобы только покрыла капусту, посолить и варить на медленном огне около часа. Затем куски капусты выложить на дуршлаг, дать стечь жидкости, разложить на тарелки и полить сметаной.

Картофельное пюре со шкварками

♦ Картофель – 10 шт.
♦ Сало курдючное – 120 г
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Петрушка (зелень), соль

Картофель очистить, залить горячей водой и отварить до

готовности, а затем, добавляя соленую воду, размять в пюре. Курдючное сало порезать кубиками, растопить, поджарить до зарумянивания, после чего шкварки вынуть, а на оставшемся жире поджарить мелко нашинкованный репчатый лук. В картофельное пюре положить шкварки, добавить жир с луком, перемешать и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Яичница в помидорах

- ♦ Помидоры – 10 шт.
- ♦ Яйца – 10 шт.
- ♦ Масло топленое – 3 столовой ложки
- ♦ Петрушка (зелень), перец черный молотый, соль

У помидоров срезать верхушки и удалить сердцевину. Получившиеся чашечки посолить, поперчить, сбрызнуть внутри топленым маслом и в каждую выпустить по сырому яйцу. Помидоры выложить на смазанную маслом сковороду и запекать в горячей духовке в течение 25 минут.

На каждую порцию подать по 2 штуки, украсив зеленью петрушки.

Грибы, жаренные со шкварками

- ♦ Грибы свежие – 500 г
- ♦ Сало курдючное – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Петрушка (зелень), соль

Грибы перебрать, почистить, вымыть и нарезать ломтиками. Курдючное сало нарезать кубиками, растопить на сковороде и, не давая подрумяниться, добавить нашинкованный лук, грибы, перемешать и обжарить все вместе до полного выпаривания сока. Затем смесь посолить и потушить под крышкой в течение 15 минут.

При подаче на стол украсить блюдо веточками петрушки.

Тыква, фаршированная бараниной

- ♦ Тыква (небольшая) – 1 шт.
- ♦ Баранина (мякоть) – 600 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Перец черный молотый, соль

Фарш: мясо мелко порубить, смешать с измельченным луком, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

У тыквы срезать верхушку и аккуратно ложкой вынуть семена и большую часть мякоти. «Чашу» нафаршировать, поставить в сковороду с высокими бортами, закрыть срезанной верхушкой и смазать поверхность растительным маслом. Запекать в духовке в течение 2 часов, после чего отделить корку, а мякоть с фаршем нарезать и выложить на блюдо.

Чучвара

Тесто:

♦ мука пшеничная – 700 г
♦ вода – 1,5 стакана
♦ яйцо – 1 шт.
♦ соль – 1 чайная ложка

Фарш:

♦ баранина жирная – 900 г
♦ бульон – 1 стакан
♦ перец, соль

Фарш: мясо дважды пропустить через мясорубку и заправить бульоном или водой, солью и перцем.

Тесто: замесить тесто, не очень крутое, из муки, воды, яйца и соли. Накрыть салфеткой и дать постоять 30 минут. Затем раскатать тесто толщиной около 1 мм, нарезать на квадраты 3 х 3 см, положить фарш и, свернув с угла на угол, соединить края.

Изделия опустить в кипящую подсоленную воду, варить 10 минут, а когда пельмени всплывут, оставить еще на 5 минут при очень слабом кипении.

Казан кебаб из гуся по-узбекски

♦ Гусь – 1 тушка
♦ Масло сливочное – 5 столовых ложек
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Укроп и кинза (зелень измельченная) – 1 стакан
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Соль

Подготовленного гуся разрезать на куски, посолить. В казане перекалить масло, уложить послойно куски птицы и нарезанный кольцами лук, перемешанный с рубленой зеленью. Добавить воду, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне в течение примерно 1 часа.

Баранина с айвой

♦ Баранина – 330 г
♦ Айва – 600 г
♦ Лук репчатый – 40 г
♦ Зелень, перец, соль

Жирную баранину нарезать мелкими кусочками, лук нашинковать кольцами, смешать с мясом, заправить солью, перцем, зеленью, все перемешать. Из айвы удалить сердцевину и нарезать дольками. На дно кастрюли положить мясо, сверху дольки айвы, добавить немного воды и тушить при закрытой крышке на слабом огне 45 минут, не размешивая. Посыпать зеленью.

Мясо с рисом

♦ Рис – 450 г
♦ Мясо – 400 г
♦ Жир – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 3 шт.
♦ Паста томатная – 2 столовые ложки
♦ Перец черный – 5–6 горошин
♦ Лук зеленый, соль

Мясо нарезать кубиками. Морковь очистить и нарезать соломкой. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. На сковороду с жиром выложить порезанное мясо, подрумянить его, добавить морковь и лук и все вместе обжарить, а затем выложить в кастрюлю, добавить воду, рис, томатную пасту, горошины перца, соль и варить до готовности. При необходимости в процессе варки можно подливать воду. Готовый рис с мясом снять с огня и выдержать под крышкой в течение 15 минут.

При подаче посыпать блюдо мелко нашинкованным зеленым луком.

Барашек запеченный

Обработать тушку ягненка, отрезать голову, ножки, удалить внутренности и натереть ее снаружи и изнутри солью.

Печень, легкие и почки замочить в воде и выдержать в ней 4 часа, периодически меняя воду. Желудок и кишки тщательно вычистить, нарезать небольшими кусочками и вместе с вымоченными субпродуктами посолить, поперчить, посыпать по вкусу другими пряностями и специями, перемешать и

нафаршировать этой смесью тушку ягненка.

Ягненка уложить на противень, в который налить 1 л воды, поставить в горячую духовку и запекать 4 часа, периодически поворачивая и поливая образовавшимся соком.

Готовую тушку разрубить на порции вместе с ливером, гарнировать салатом из овощей и украсить зеленью петрушки.

Манты (паровые пельмени)

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ яйцо – 1 шт.
♦ соль – 1 чайная ложка
♦ вода – 0,5 стакана

Фарш:

♦ баранина (мякоть) – 1 кг
♦ сало курдючное – 100 г
♦ лук репчатый – 500 г
♦ вода соленая – 0,5 стакана
♦ перец черный молотый – 1 чайная ложка

Приготовить крутое тесто, скатать в шар, положить в миску, накрыть салфеткой и дать расстояться в течение 15 минут. Затем разделить его на шарики величиной с грецкий орех, и каждый шарик раскатать в тонкую круглую лепешку. Или все тесто тонко раскатать при помощи длинной скалки в пласт, нарезать квадратами 10 х 10 см. Положить на каждый квадрат по столовой ложке мясного фарша и кусочку курдючного сала. Соединить края теста по диагонали и закрепить, образуя манты продолговатой формы. Чтобы тесто не подсохло и не стало хрупким, сырые манты следует покрыть салфеткой.

Фарш: мякоть баранины (говядины) нарезать очень мелкими кусочками («воробьиные язычки») или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В фарш добавить рубленый или нарезанный кольцами лук, черный молотый перец и соленую воду, хорошенько перемешать, обминая пальцами.

Манты отваривать на пару. Для этого нужно ярусы паровой кастрюли смазать жиром и уложить на них манты так, чтобы они не соприкасались друг с другом, сбрызнуть холодной водой и варить 45 минут.

Готовые манты полить бульоном и кислым молоком или посыпать черным молотым перцем. Отдельно подать кислое молоко, уксус.

Жаркоп

♦ Баранина – 350 г
♦ Сало баранье топленое – 3 столовые ложки
♦ Картофель – 1 кг
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Морковь – 150 г
♦ Томат-пюре – 3 столовые ложки
♦ Зелень, перец, соль

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук очистить и мелко нашинковать. Разогреть бараний жир и опустить в него мясо и овощи, добавить томат-пюре, перец, соль и влить горячую воду. Когда все закипит, положить картофель, нарезанный крупными кубиками, закрыть посуду крышкой, уменьшить огонь и тушить до готовности.

Бара кабоб

♦ Баранина – 1 кг
♦ Сало курдючное – 200 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Соль – 1 чайная ложка
♦ Зира – 1 чайная ложка
♦ Кориандр – 2 чайные ложки
♦ Перец черный или красный молотый – 1 чайная ложка
♦ Уксус виноградный – 4 столовые ложки

Мясо и курдючное сало нарезать небольшими кусочками, посыпать солью, перцем, кориандром, добавить тонко нашинкованный лук и виноградный уксус. Все тщательно перемешать. Чтобы баранина лучше мариновалась, сложить ее в эмалированную (фарфоровую) посуду, придавить сверху грузом, накрыть марлей и поставить в прохладное место минимум на 4 часа (максимум на 24 часа). Затем нанизать на шпажки по 6 кусочков, последний кусочек – сало. Жарить над горящими углями, сначала с одной стороны, затем с другой до выделения сока и образования румяной корочки. Чтобы мясо равномерно прожарилось, время от времени увеличивать жар с помощью веера. Если жир стекает и образуется пламя, сбрызнуть угли водой, смешанной с белым уксусом.

При подаче на стол положить шашлык вместе со шпажками на лепешку по 2–4 штуки на порцию или несколько порций сразу в большое блюдо, гарнировать кольцами белого лука, кусочками огурцов или помидорами, можно отдельно подать свежие овощи (помидоры, огурцы, редис, редьку) или салат из них.

Телятина, жаренная во фритюре

- ♦ Телятина нежирная (мякоть) – 700 г
- ♦ Жир для фритюра – 600 г
- ♦ Соль

Мясо нарезать мелкими кусочками, посолить, перемешать и оставить на некоторое время. Жир сильно разогреть и жарить в нем мясо, вкладывая порциями. На гарнир подать овощи и зелень.

Лагман по-чирчикски

- ♦ Говядина – 500 г
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Морковь – 200 г
- ♦ Перец сладкий – 70 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Спагетти – 500 г
- ♦ Масло растительное (хлопковое или подсолнечное) – 100 г
- ♦ Чеснок – 1 средняя головка
- ♦ Паста томатная – 2 столовые ложки
- ♦ Уксус, кинза (зелень), перец красный горький, перец черный, зира, соль

Казан или кастрюлю хорошо накалить, затем налить масло и поставить на умеренный огонь. Степень готовности масла можно определить, бросив в него небольшой кусочек моркови: если она станет темного цвета, значит, масло достаточно хорошо нагрелось. Морковь удалить, а в масло положить нарезанное мелкими кусочками мясо, которое обжаривать до образования румяной корочки (около 5 минут). Затем мясо посолить, положить нашинкованный кольцами лук и тушить до зарумянивания лука. После этого добавить нарезанную мелкими кубиками морковь, нашинкованный соломкой стручковый перец. Все вместе тушить около 15 минут, затем добавить нарезанный мелкими кубиками картофель, чеснок и томатную пасту. Массу тщательно перемешать, тушить 3 минуты, добавить приправы и залить водой (около 1 л). Емкость закрыть крышкой и томить на медленном огне до готовности картофеля.

В отдельной кастрюле отварить длинные спагетти, откинуть на дуршлаг, обдать горячей водой, выложить в тарелки, обильно полить соусом, посыпать мелкорубленой кинзой и отдельно подать разведенный уксус.

Дамляма

♦ Мясо – 1 кг
♦ Картофель – 1 кг
♦ Лук репчатый – 500 г
♦ Морковь – 500 г
♦ Помидоры – 500 г
♦ Перец сладкий стручковый – 300 г
♦ Капуста – 1 небольшой кочан
♦ Масло подсолнечное – 150 г
♦ Лавровый лист, перец красный молотый, ажгон, барбарис, соль

Это блюдо будет особенно вкусным, если его приготовить на костре.

Масло разогреть в казане, положить в него нарезанное небольшими кусочками мясо и жарить до образования румяной корочки. Добавить репчатый лук, нарезанный кольцами, и обжарить его до светло-золотистого цвета. Затем нарезать дольками помидоры, положить к мясу и тушить 20 минут на слабом огне. Каждую морковь разрезать примерно на 3 части, болгарский перец нарезать крупными кольцами, а очищенный картофель оставить целым. Подготовленные овощи уложить слоями вместе с мясом, посолить, налить 2 стакана воды, заправить специями, а сверху положить целые капустные листья так, чтобы пар не выходил. Блюдо томить около часа на слабом огне.

При подаче на стол капустные листья разрезать на части и перемешать с остальными овощами и мясом.

* * *

♦ Баранина (мякоть) – 500 г
♦ Рис – 600 г
♦ Морковь – 600 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло растительное или сало баранье – 250 г
♦ Перец, соль

Растительное масло или баранье сало сильно разогреть, пока не приобретет коричневый оттенок. Мясо, нарезанное небольшими кусочками, опустить в разогретый жир. Нарезать тонкой соломкой морковь и репчатый лук и добавить их в мясо. Когда мясо хорошо подрумянится, влить постепенно 5 стаканов воды, посолить, поперчить и довести до кипения, после чего

засыпать перебранный и промытый рис, разровнять его поверхность шумовкой, уменьшить нагрев. Когда рис впитает в себя всю жидкость, сделать в плове несколько углублений, куда влить 2 столовые ложки кипяченой воды. Закрыть посуду крышкой и доваривать плов на маленьком огне еще 25 минут.

Подать на стол, выложив на тарелки горкой и посыпав репчатым луком или мелко нарезанным зеленым луком.

Саримсок пиезли палов

- ♦ Баранина – 600 г
- ♦ Рис – 800 г
- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Морковь – 6 шт.
- ♦ Масло растительное – 300 г
- ♦ Чеснок – 2 головки
- ♦ Пряности (красный перец, барбарис, ажгон)
- ♦ Соль

Рис перебрать, промыть и замочить на 2 часа в подсоленной воде.

Зирвак: мясо нарезать маленькими кусочками, обжарить на растительном масле до золотистой корочки, добавить нарезанный полукольцами репчатый лук и продолжать жаренье. Морковь нарезать очень тонкой соломкой, положить в мясо с луком, все тщательно перемешать, посолить, добавить 800 мл воды, пряности и очищенные дольки чеснока по всей поверхности котла.

Поверхность зирвака в котле разровнять, выложить, не перемешивая, разбухший рис и варить в открытой посуде до полного выкипания жидкости. Затем плов закрыть крышкой и довести до готовности в течение 40 минут. Готовый плов аккуратно перемешать и выложить на большое блюдо размером с поднос (ляган), сверху посыпать мелко нарезанным мясом и дольками отварного чеснока.

Плов по-ферганski

- ♦ Рис – 500 г
- ♦ Баранина – 250 г
- ♦ Сало баранье -150 г
- ♦ Морковь – 250 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Смесь пряная (перец красный, ажгон, барбарис) – 1 %

чайной ложки

♦ Соль

Зирвак: баранье сало нарезать небольшими кубиками, вытопить, шкварки удалить, а жир перекалить до появления белого дымка. Для придания плову красивого оттенка нужно положить в кипящий жир небольшую, очищенную от мяса косточку и жарить ее до тех пор, пока она не станет красно-бурого цвета. Затем удалить ее, а в раскаленный жир положить мясо, нарезанное небольшими кубиками, обжарить его вместе с нарезанным кольцами репчатым луком и добавить морковь, нашинкованную соломкой. На слабом огне зирвак кипятить 30 минут, добавив пряную смесь.

Готовый зирвак разровнять и засыпать ровным слоем промытого риса (не перемешивать!). Поверхность риса утрамбовать и осторожно залить водой (500 мл), не разрушив целостности рисового слоя. Он должен быть залит водой на 1,5 см. Затем плов досолить по вкусу и варить при равномерном кипении, не закрывая крышкой до тех пор, пока вода не испарится. После этого плов проткнуть в нескольких местах деревянной палочкой, чтобы вышел пар, котел плотно накрыть и оставить на 20 минут для упревания.

Плов из риса с горохом

♦ Рис – 1 кг

♦ Горох (нухат) – 200 г

♦ Мясо – 300 г

♦ Сало или масло – 250 г

♦ Морковь – 400 г

♦ Лук репчатый – 2 шт.

♦ Соль, специи (зира, перец красный молотый, барбарис)

Горох (нухат) замочить в холодной воде за 12 часов до приготовления плова.

Рис перебрать, тщательно промыть в холодной воде и замочить в теплой подсоленной воде на 2 часа. Когда рис и горох набухнут, можно приступать к приготовлению плова.

Зирвак: в казане раскалить жир, положить в него куски мяса весом 200 г и обжарить до образования румяной корочки. Затем положить лук, нарезанный кольцами, и, помешивая, пассеровать на среднем огне.

Как только лук начнет изменять цвет, положить нарезанную мелкими кубиками морковь, после чего тушить зирвак еще 15 минут. Затем налить воды, положить подготовленный горох и варить на медленном огне до полной готовности гороха. Только

после этого заправить солью и специями.

Слить воду с замоченного риса и ровным слоем уложить его на зирвак. Поскольку рис при замачивании впитал некоторое количество влаги, воды нужно взять несколько меньше нормы (около 900 мл). Пламя усилить до бурного кипения воды. Рис и зирвак в процессе варки ни в коем случае не перемешивать. Когда испарится вся влага и рис сварится, собрать его горкой в середине котла, убрать огонь и накрыть миской на 25 минут для упревания.

Когда плов будет готов, перемешать содержимое котла, отделить мясо, плов выложить на блюдо горкой, мясо нарезать мелкими кусочками и положить сверху.

Плов по-хорезмски

- ♦ Рис – 500 г
- ♦ Баранина – 250 г
- ♦ Жир – 150 г
- ♦ Морковь – 500 г
- ♦ Лук перчатый – 4 шт.
- ♦ Смесь пряная (ажгон, барбарис, красный молотый перец)
- ♦ Соль – 1,5 чайной ложки

Зирвак: в казане раскалить жир, обжарить в нем мясо, нарезанное крупными кусками, добавить нашинкованный лук и также обжарить. Затем влить немного воды, довести до кипения. Только после этого положить нашинкованную тонкой соломкой морковь, соль и пряную смесь.

Зирвак залить водой так, чтобы она покрывала содержимое котла, после чего закрыть крышкой и томить на слабом огне в течение 3 часов. Затем заложить рис, добавить воды, посолить по вкусу и варить еще 30 минут.

Готовый плов, не размешивая, положить на блюдо: сначала рис, затем куски мяса и морковь.

Байрам палови

- ♦ Рис – 1 кг
- ♦ Мясо – 800 г
- ♦ Жир – 300 г
- ♦ Морковь – 4 шт.
- ♦ Чеснок – 4 головки
- ♦ Айва – 2 шт.
- ♦ Горох (нухат) – 150 г

♦ Изюм – 50 г
♦ Гранат (зерна) – 50 г
♦ Соль, специи

Для украшения:

♦ редька – 1 шт.
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ морковь вареная – 1 шт.
♦ яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.

Зирвак: репчатый лук мелко нашинковать, обжарить в разогретом масле, добавить мясо, нарезанное ломтиками и обжарить его до образования румяной корочки. Затем положить нарезанную мелкими кубиками морковь и жарить с мясом до полуготовности. После этого добавить с вечера замоченный горох (нухат), очищенную и разрезанную пополам айву, чеснок целиком. Все это залить водой и варить на медленном огне до размягчения нухата. Посолить и поперчить массу только тогда, когда горох окончательно сварится, иначе его будет очень трудно сварить.

Когда зирвак будет готов, разровнять его поверхность шумовкой и аккуратно (не перемешивая!) уложить сверху рис, залить водой на 1,5 см выше риса и варить при сильном нагреве. Когда вода практически выпарится, плов посыпать изюмом, емкость накрыть крышкой и дать упариться плову в течение 25 минут.

Отдельно сварить вкрутую яйца, морковь целиком и фигурно нарезать их. Сделать украшения из репчатого лука в форме розеток, корзиночек.

Готовый плов перемешать, уложить на блюдо, украсить дольками яиц, фигурно нарезанными овощами, розетками лука, наполненными гранатовыми зернами.

Плов по-бухарски

♦ Рис – 500 г
♦ Жир – 150 г
♦ Морковь – 250 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Изюм – 1 стакан
♦ Смесь пряная (перец красный, ажгон, барбарис)
♦ Соль

Зирвак: жир сильно накалить и обжарить в нем нарезанный кубиками или кольцами репчатый лук, затем положить нашинкованную соломкой морковь, массу перемешать, налить воды, дать закипеть, посолить, добавить пряную смесь. Изюм

перебрать, тщательно промыть в теплой воде и положить в конце варки зирвака.

Готовый зирвак разровнять и засыпать ровным слоем промытого риса (не перемешивать!). Поверхность риса утрамбовать и осторожно залить водой, не разрушив целостности рисового слоя. Он должен быть залит водой на 1,5 см. Затем плов досолить по вкусу и варить при равномерном кипении, не закрывая крышкой до тех пор, пока вода не испарится. После этого плов проткнуть в нескольких местах деревянной палочкой, чтобы вышел пар, котел плотно накрыть и оставить на 20 минут для упревания.

Дичь, жаренная на вертеле

- ♦ Куропатки – 2 тушки или перепела – 4 тушки
- ♦ Масло сливочное растопленное – 0,5 стакана
- ♦ Мука пшеничная – 0,5 стакана
- ♦ Петрушка (зелень), перец черный молотый, соль

Обработанные, выпотрошенные и тщательно промытые в проточной воде тушки опустить на 15 минут в соленую воду, обсушить, обильно смазать сливочным маслом, посыпать перцем, мукой и укрепить на вертеле. Жарить дичь над раскаленными углями без пламени, периодически поворачивая. Поскольку мясо у дичи довольно сухое, то нужно исключить выделение сока из тушек. Для этого места, из которых при зажаривании вытекает сок, нужно присыпать мукой.

Подрумяненные тушки подать с овощами.

Рыба паровая

- ♦ Рыба нежирная – 550 г
- ♦ Лук репчатый – 5 шт.
- ♦ Масло сливочное – 5 столовых ложек
- ♦ Лавровый лист – 5 шт.
- ♦ Перец черный – 25 горошин
- ♦ Укроп (зелень измельченная) – 4 столовые ложки
- ♦ Соль

Очищенную и выпотрошенную рыбу вымыть, нарезать порционными кусками (весом около 150 г) и положить в соленую воду на 1 час. В огнеупорной посуде растопить масло, выложить сверху слой нашинкованного лука, затем рыбу, снова слой лука, слой рыбы и т. д. На каждый слой положить по 1 лавровому листу, по 5 горошин черного перца, измельченную зелень и

тушить под крышкой на очень слабом огне в течение 2 часов.

Подать к столу, полив соусом, гарнировать овощным салатом.

Пирожки слоеные жареные

Тесто:

♦ мука пшеничная – 250 г
♦ вода – 125 мл
♦ масло топленое (для смазывания) – 40 г
♦ соль

Фарш:

♦ мясо – 200 г
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ жир – 1 столовая ложка
♦ перец черный молотый, соль

Для фритюра:

♦ масло растительное – 250 г

Фарш: мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, черный молотый перец, соль и потушить в небольшом количестве жира до готовности.

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, после 20-минутной расстойки раскатать его в пласт толщиной 1 мм, смазать топленым маслом и нарезать на прямоугольники размером 8 х 10 см. Три или четыре прямоугольника сложить один на другой, на середину положить фарш, завернуть и защипать тесто. Обжарить во фритюре.

Халвайтар

♦ Сало баранье или масло топленое – 100 г
♦ Орехи (ядра) – 100 г
♦ Мука пшеничная – 1 стакан
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Ванилин – $^1/_4$ чайной ложки

Вначале перекалить жир или масло, охладить его, всыпать в него муку и, размешивая, вновь поставить на огонь, осторожно подогревая, пока мука не приобретет коричневатый оттенок (но не подгорит!). После этого влить разведенный в кипятке сахар и кипятить на слабом огне, постоянно помешивая, до густоты сметаны или вязкой глины. Незадолго до готовности в халвайтар добавить орехи, а после готовности – ванилин.

Подать халвайтар в пиалах, есть в горячем виде с чаем.

Букман

♦ Молоко – 1 л
♦ Мука пшеничная или толокно кукурузное – 0,5 стакана
♦ Сахар нават виноградный толченый – 1 стакан
♦ Масло сливочное или топленое – 2 столовые ложки

Перекалить жир или масло, охладить его, всыпать в него муку и, размешивая, вновь поставить на огонь, осторожно подогревая, пока мука не приобретет коричневатый оттенок (но не подгорит!). В кипящем молоке растворить сахар, соединить сладкое молоко с пережаренной мукой, осторожно вливая молоко, и варить на слабом огне до сгущения, помешивая.

Едят букман, когда он полностью остынет.

Болкаймок

♦ Сметана – 2 стакана
♦ Мед – 0,5 стакана
♦ Мука пшеничная – 1 столовая ложка

Сметану залить в сотейник и довести до кипения на умеренном огне, помешивая. Когда масло всплывет на поверхность, смешать с предварительно доведенным до кипения (в другой посуде) медом и хорошенько взбить, добавляя понемногу муку, чтобы масса была более густой и тягучей. Взбивать нужно как можно быстрее, чтобы масса не успела остыть во время сбивания.

Болкаймок едят в горячем виде.

Из таджикской кухни

Нухат-шурпа

♦ Баранина или говядина – 500 г
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Помидоры – 3 шт.
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Горох зеленый сухой – 1 стакан
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Перец черный – 5 горошин
♦ Укроп, соль

Горох перебрать, промыть и замочить на ночь.

Мясо разрезать на части, положить в кастрюлю. Туда же

добавить кости, залить холодной водой и поставить варить на 2 часа на слабый огонь. За 20 минут до окончания варки добавить мелко нарезанный лук, очищенные и нарезанные дольками помидоры, нарезанную кубиками морковь и проваренный до мягкости горох. Затем добавить лавровый лист и перец горошком. Варить суп до готовности.

Перед подачей к столу посолить и посыпать зеленью укропа.

Карамшурбо

- ♦ Мясо – 500 г
- ♦ Капуста – 500 г
- ♦ Картофель – 400 г
- ♦ Морковь – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 150 г
- ♦ Помидоры – 200 г
- ♦ Жир – 50 г
- ♦ Мука пшеничная – 40 г
- ♦ Сметана, зелень

Говядину или баранину нарезать на кусочки весом по 25 г и обжарить в котле в жире до образования румяной корочки, добавить репчатый лук, морковь, нарезанные соломкой, затем положить свежие помидоры или томатное пюре и все вместе обжарить. После этого залить бульоном или теплой водой, добавить нашинкованную капусту, нарезанный дольками картофель и варить на слабом огне 25 минут, затем заправить обжаренной и разведенной бульоном мукой. За 15 минут до окончания варки положить соль и перец.

При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

Ковурмашурбо

- ♦ Мясо – 500 г
- ♦ Жир курдючный – 60 г
- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 150 г
- ♦ Морковь – 150 г
- ♦ Помидоры – 200 г
- ♦ Зелень, перец, соль

Баранину порезать на кусочки весом по 50 г, обжарить в котле в сильно нагретом жире до образования румяной корочки. Добавить лук и морковь, нарезанные кубиками, затем свежие помидоры, крупно нарезанный картофель и обжарить все вместе.

После этого залить теплой водой и варить на слабом огне до готовности мяса, добавив минут за 15 до конца варки соль и специи. Посыпать зеленью.

Мастоба

- ♦ Баранина – 500 г
- ♦ Жир – 50 г
- ♦ Рис – 200 г
- ♦ Картофель – 400 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Репа – 1 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Помидор свежий – 1 шт. или пюре томатное (немного)
- ♦ Молоко кислое – 200 г
- ♦ Перец красный и черный молотый, соль

Баранину нарезать кусочками по 25 г, обжарить в сильно нагретом жире до образования румяной корочки. После этого добавить нашинкованный лук, красный молотый перец и продолжить обжаривание. Вслед за этим положить нарезанные мелкими кубиками репу и морковь. После легкого обжаривания положить свежий помидор или томатное пюре и через 10 минут залить мясным бульоном. Когда суп закипит, положить рис и нарезанный крупными дольками картофель и варить до готовности. За 10 минут до окончания варки посолить и добавить специи.

При подаче суп заправляют кислым молоком и посыпают черным молотым перцем и зеленью (зеленый лук, базилик, кориандр).

Угро

- ♦ Говядина – 600 г
- ♦ Картофель – 600 г
- ♦ Лук репчатый – 150 г
- ♦ Морковь – 100 г
- ♦ Мука пшеничная – 150 г
- ♦ Яйца – 5 шт.
- ♦ Пюре томатное – 50 г
- ♦ Масло топленое – 40 г
- ♦ Молоко кислое – 200 г
- ♦ Зелень, перец, соль

Лапшу по-таджикски (угро) замесить на яйцах, тонко

раскатать и нарезать на полоски шириной 1,5 мм. В бульон положить обжаренный лук, морковь, томат, нарезанный крупными кубиками картофель, через 10 минут засыпать лапшу и варить до готовности. В угро можно также добавить вареную фасоль, по 25 г на порцию.

Подать с кислым молоком и зеленью.

Муркабоб

- ♦ Курица – 1 тушка
- ♦ Жир – 100 г
- ♦ Картофель (средний) – 8 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Томат-пюре – 1 столовая ложка
- ♦ Зелень, пряности
- ♦ Соль

Подготовленную курицу разделить на кусочки по 40 г, обжарить на сковороде до образования румяной корочки, добавить нарезанный кольцами лук, морковь и жарить. Через 5 минут заправить томатом-пюре и жарить еще 5 минут. Затем добавить дольки картофеля, влить воду, чтобы она покрывала продукты, заправить пряностями, посолить и тушить на медленном огне до готовности.

При подаче посыпать рубленой зеленью.

Норын

- ♦ Баранина – 540 г
- ♦ Грудинка баранья копченая – 340 г
- ♦ Каза (конская колбаса) – 400 г
- ♦ Жир бараний курдючный – 300 г
- ♦ Мука пшеничная – 750 г

Все мясные продукты отварить до готовности, вынуть из бульона и нарезать тонкой соломкой Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, как на лапшу, раскатать, нарезать на кусочки по 5 см и отварить в подсоленной воде. Отдельно припустить нарезанный соломкой лук. В тарелку выложить лапшу, мясные продукты, лук и залить горячим бульоном.

Догрома

- ♦ Баранина – 500 г

♦ Морковь – 2 шт.
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Сливы кислые -10 шт.
♦ Перец красный молотый – 1 чайная ложка
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Шафран, соль

Мясо куском залить кипятком и варить примерно 1,5 часа, добавить нарезанные кубиками картофель и морковь, нашинкованный лук, посолить и варить еще 10 минут. Затем положить разрезанные пополам сливы. Готовое мясо вынуть, срезать с кости, покрошить кусочками и снова засыпать в бульон. Одновременно положить перец, шафран и варить еще 5 минут. В снятую с огня догрому засыпать мелко нарубленный чеснок, перемешать и дать настояться под крышкой.

Барракабоб

На дно большого чугунного котла положить деревянную решетку и до ее уровня налить воду. На нее уложить обработанного целого барана с курдюком или разделенного на крупные куски, натертые солью и перцем. Плотно закрыть котел и варить 5 часов на медленном огне.

При подаче к каждой порции добавить кусочек курдючного жира.

Каурдак по-таджикски

♦ Баранина – 500 г
♦ Картофель – 600 г
♦ Сало баранье – 60 г
♦ Коренья (морковь, петрушка, сельдерей) – 120 г
♦ Лук репчатый – 200 г
♦ Томат-пюре – 5 столовых ложек
♦ Мука пшеничная – 0,5 столовой ложки
♦ Перец, соль,

Мякоть жирной баранины нарезать кусочками, обжарить на сковороде до образования румяной корочки, положить в сотейник или неглубокую кастрюлю, добавить томат-пюре и тушить 40 минут, закрыв посуду крышкой. Затем положить слегка обжаренные коренья, репчатый лук и нарезанный дольками сырой картофель, посолить, посыпать черным молотым перцем, перемешать и тушить до готовности.

Нахутшурак

- Мясо – 800 г
- Горох – 750 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 125 г
- Картофель – 1 кг
- Лавровый лист, перец, соль

Кусок баранины положить в холодную воду и варить с добавлением крупно нарезанных моркови и лука до полной готовности. За 10 минут до окончания варки добавить соль и специи. Затем мясо вынуть, в кипящий бульон опустить предварительно замоченный горох и варить до полного размягчения, но не допуская разваривания. Горох откинуть на дуршлаг. В бульоне отварить нарезанный кубиками картофель. На порционную тарелку уложить горкой горох, сверху выложить тонко нашинкованные отварное мясо, картофель, морковь, посыпать мелко нарезанным сырым луком.

Шима-лапша тонкая с мясом

- Баранина – 550 г
- Масло растительное – 75 г
- Лук репчатый – 4 шт.
- Чеснок – 8 долек
- Томат-пюре – 110 г
- Соль *Тесто:*
- мука пшеничная – 400 г
- вода – 150 мл
- соль

Соус-кайла: мясо нарезать кубиками по 10 г, обжарить, добавить нашинкованный репчатый лук, томат-пюре, влить небольшое количество воды, заправить солью, специями и тушить в течение 30 минут.

Тесто: из муки, воды и соли замесить крутое тесто и выдержать его под влажной тканью 50 минут. Затем раскатать в виде удлиненного жгута, концы взять руками и движением обеих рук вытянуть на весу. Получившуюся петлю скрутить, затем вытянуть, скручивая петлю то влево, то вправо. Так проделывать до тех пор, пока толщина жгута не будет одинаковой по всей длине.

Подготовленный жгут теста положить на стол, посыпать мукой, вытянуть вдвое, подпылить мукой и снова вытягивать до получения тонких нитей.

Готовую лапшу отварить в подсоленной воде, промыть холодной кипяченой водой и полить соусом.

Лагман «Вахш»

- ♦ Лук репчатый – 4 шт.
- ♦ Чеснок – 1 головка
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Репа – 1 шт.
- ♦ Горох нут – 50 г
- ♦ Томат-пюре – 3 столовые ложки
- ♦ Масло растительное – 150 г
- ♦ Зелень измельченная – 2 столовые ложки
- ♦ Зира – 5 г
- ♦ Чакка – 50 г
- ♦ Редька – 1 шт.
- ♦ Говядина – 850 г
- ♦ Лавровый лист, перец, соль

Для лагмана (длинной лапши):

- ♦ мука пшеничная – 650 г
- ♦ молоко – 150 мл
- ♦ желток яичный – 1 шт.

Молоко смешать с яйцом, посолить, всыпать муки и замесить крутое тесто. Оставить его на 1,5 часа. Подготовленное тесто раскатать тонким пластом и нарезать лагман шириной 3 мм, который слегка растянуть до получения круглой формы. Полученную длинную лапшу отваривать в подсоленной воде в течение 10 минут, откинуть на сито и промыть. Затем смазать перекаленным растительным маслом.

Кайла: репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, картофель, морковь, репу – брусочками. Мясо слегка отбить и нарезать соломкой шириной 3 х 4 см. Затем обжарить мясо на растительном масле с репчатым луком, добавить томат-пюре. Через 10 минут положить морковь, репу, измельченный чеснок и продолжать обжаривать еще в течение 10 минут, после чего добавить бульон, картофель, горох нут, заранее замоченный и отваренный до готовности, перец, лавровый лист и остальные специи, соль и тушить до готовности.

При подаче лагман разогреть в кипящем бульоне, уложить на блюдо, сверху – кайлу, редьку, яйцо, отдельно подать чакку в пиале.

Кабоб «Гиссар»

- Баранина (корейка) – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Сливки – 100 мл
- Мука пшеничная – 3 столовые ложки
- Яйцо – 1 шт.
- Масло топленое – 2 столовые ложки
- Зелень измельченная – 1 столовая ложка
- Картофель жареный – 300 г
- Горошек зеленый – 150 г
- Перец, соль

Баранину порезать кусочками поперек волокон по 2–3 штуки на порцию, отбить, посыпать мелко нарезанным репчатым луком, заправить солью, перцем, залить сливками и выдержать 8 часов в холодильнике. Затем мясо обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в муке и обжарить на масле.

Подать кабоб с жареным картофелем, зеленым горошком, зеленью.

Баранина с помидорами

- Баранина – 600 г
- Жир курдючный – 0,5 стакана
- Лук репчатый – 4 шт.
- Помидоры – 12 шт.
- Петрушка и укроп (зелень), перец, соль

Подготовленное мясо нарезать на кусочки по 30 г, обжарить в казане с курдючным жиром. Влить 3 столовые ложки воды, добавить соль и перец и продолжать тушить. После выпаривания воды добавить остальной жир, мелко нашинкованный лук, свежие помидоры, разрезанные на 4 части, и тушить до готовности.

При подаче блюдо обильно посыпать зеленью.

Палови «Рохат»

- Баранина или говядина – 800 г
- Рис – 500 г
- Сало топленое – 200 г
- Лук репчатый – 3 шт.
- Перец болгарский – 1 стручок
- Помидоры – 4 шт.

♦ Горох нут – 100 г
♦ Ревень – 100 г
♦ Алыча – 50 г
♦ Барбарис – 15 г
♦ Зелень – 50 г
♦ Перец, соль

Мясо отделить от костей. Кости положить в разогретый жир и обжарить до коричневого цвета. Затем их убрать, а в посуду с жиром положить предварительно перебранный и промытый рис. Залить водой так, чтобы рис был полностью покрыт, заправить солью, специями и варить. Когда вся жидкость будет поглощена рисом, котел плотно закрыть крышкой и довести до готовности в течение 25 минут.

Мясо нарезать кусочками массой 15 г, обжарить на жире вместе с нашинкованным репчатым луком и сладким перцем. Добавить нарезанные небольшими ломтиками свежие помидоры, обжаривать 5 минут, залить водой, положить предварительно замоченный горох нут и варить 45 минут. Затем добавить ревень, нарезанный кубиками, алычу, барбарис и довести на медленном огне до готовности. За 10 минут до конца варки заправить солью, перцем.

При подаче на стол рис уложить горкой, сверху залить соусом из мяса и овощей, посыпать измельченной зеленью.

Плов по-душанбински

Фарш:
♦ баранина – 550 г
♦ лук репчатый – 3 шт.
♦ яйца – 5 шт.
♦ сало топленое, перец, соль
Плов:
♦ рис – 500 г
♦ сало топленое – 130 г
♦ мороквь – 500 г
♦ лук репчатый – 5 шт.
♦ зира – 5 г
♦ барбарис – 25 г
♦ зелень – 50 г
♦ специи, соль

Мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В полученную массу добавить соль, перец и тщательно перемешать. Готовый фарш разделать в виде плоских лепешек, в которые завернуть очищенные крутые яйца и обжарить

в жире до полуготовности.

В сильно раскаленный жир положить мелко нашинкованный репчатый лук, слегка обжарить, затем добавить нашинкованную морковь и все обжарить до золотисто-коричневого цвета, затем заправить солью, перцем, зирой, барбарисом. Обжаренные овощи залить водой и дать закипеть. После этого уложить в один слой яйца, завернутые в мясные лепешки, и сверху – предварительно перебранный и промытый рис. При необходимости добавить горячую воду. Поверхность разровнять шумовкой и варить до тех пор, пока вся жидкость будет поглощена рисом. Затем котел плотно закрыть крышкой и довести плов до готовности на медленном огне в течение 30 минут.

При подаче на стол плов уложить на блюдо горкой, сверху положить мясо с яйцами, нарезанное на 2–4 части, и посыпать нарубленной зеленью. К плову можно подать овощной салат.

Плов с мясными фрикадельками

Для фрикаделек:

- баранина или говядина – 600 г
- лук репчатый – 3 шт.
- чеснок – 8 долек
- зира – 5 г
- перец, соль

Для плова:

- рис – 500 г
- морковь – 600 г
- лук репчатый – 3 шт.
- сало баранье – 200 г
- зира – 5 г
- барбарис – 25 г
- зелень, соль

Мякоть баранины или говядины вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец, зиру, все тщательно перемешать и оставить в прохладном месте на 3 часа. Затем из фарша сформовать фрикадельки весом по 25 г.

В сильно разогретом жире обжарить измельченный репчатый лук и часть нашинкованной соломкой моркови, залить водой так, чтобы она полностью покрывала продукты, довести до кипения, заложить фрикадельки и тушить в течение 15 минут.

После тушения добавить оставшуюся часть моркови, воду посолить, добавить зиру и барбарис, засыпать предварительно замоченный рис и довести до готовности.

При подаче на стол плов уложить горкой, сверху выложить

фрикадельки, посыпать рубленой зеленью по вкусу. Отдельно подать овощной салат.

Халиса

- ♦ Пшеница – 1 кг
- ♦ Мясо (баранина, говядина или телятина) – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 500 г
- ♦ Пудра сахарная, корица, соль

Для кайлы:

- ♦ мясо – 500 г
- ♦ горох нут – 200 г
- ♦ морковь – 300 г
- ♦ лук репчатый – 300 г
- ♦ масло растительное – 200 г
- ♦ перец, соль

Халиса – это традиционное таджикской блюдо, которое готовят обычно на свадьбы, праздники. Приготовление халисы состоит из трех операций, которые выполняются одновременно.

Пшеницу перебрать, тщательно промыть, залить водой и кипятить в течение 1,5 часа. Затем откинуть на дуршлаг, после чего слегка подсушенные, но содержащие достаточно влаги зерна пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную густую массу переложить в эмалированную посуду и накрыть.

Мясо положить в котел, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне. Через час после закипания добавить мелко нарезанный лук, после чего варить еще 3 часа. В котел с мясом опустить подготовленную массу из пшеницы, тщательно перемешать, чтобы не образовались комки, и варить на слабом огне в течение 4 часов, периодически помешивая. Халиса должна быть слабосоленой, так как при подаче на стол ее обычно посыпают сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Готовую халису выложить на блюдо, сверху полить горячей кайлой.

Кайла: мясо и лук пропустить через мясорубку, обжарить в отдельной посуде на раскаленном масле с нарезанной ромбиками морковью и предварительно замоченным горохом нут. Затем добавить немного воды и варить до готовности, после чего посолить и поперчить.

Рыба, тушенная со щавелем

♦ Минтай (филе) – 600 г
♦ Масло растительное – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Щавель – 200 г
♦ Томат-пюре – 1 столовая ложка
♦ Лимон, лавровый лист, перец черный горошком, соль

Луковицу очистить, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Затем добавить нарезанные листья щавеля и томат-пюре, залить бульоном или водой и тушить при слабом кипении 3 минуты.

Рыбное филе нарезать на порционные куски, уложить в посуду, залить соусом из щавеля, добавить соль и тушить до готовности около 1 часа. За 5 минут до окончания тушения добавить перец и лавровый лист.

При подаче на стол рыбу полить соусом, в котором она тушилась, и оформить дольками лимона.

Форель по-вахшски

♦ Форель – 700 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Маргарин – 1 столовая ложка
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Зелень измельченная – 4 столовые ложки
♦ Мука пшеничная – 100 г
♦ Молоко – 150 мл
♦ Масло растительное – 2 столовые ложки
♦ Перец черный молотый, соль

Для соуса «Белое вино»:

♦ бульон рыбный – 700 мл
♦ мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ масло сливочное – 100 г
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ петрушка – 2 корня
♦ перец черный – 2 горошины
♦ сок лимонный – из половины лимона
♦ желтки яичные – 2 шт.
♦ вино белое сухое – 100 мл
♦ соль

Тесто:

♦ сметана – 200 г
♦ мука пшеничная – 200 г
♦ яйца – 4 шт.
♦ соль

Сварить костный рыбный бульон. Муку спассеровать на масле, развести процеженным рыбным бульоном, добавить мелко нашинкованные корень петрушки и репчатый лук, перец и варить 25 минут. Жидкость процедить, посолить, заправить сливочным маслом, соком лимона и использовать как основу к соусу. В готовый соус добавить протертые вареные яичные желтки, белое вино и довести до кипения.

Фарш: лук мелко нашинковать, спассеровать, соединить с рублеными крутыми яйцами, измельченной зеленью, посолить, поперчить.

Тесто: сметану размешать с яйцом и мукой, посолить.

Филе форели без кожи и костей слегка отбить, завернуть в него фарш и придать изделию продолговатую форму. Сформованный полуфабрикат погрузить в тесто и жарить во фритюре. Довести до готовности в духовке.

Форель гарнировать по вкусу. Отдельно подать соус «Белое вино».

Сахарная халва с мукой

- ♦ Сахар – 1 кг
- ♦ Мука пшеничная – 0,5 стакана
- ♦ Масло топленое – 50 г
- ♦ Кислота лимонная – 1 чайная ложка
- ♦ Вода – 1 стакан

В воде растворить сахар, лимонную кислоту и уварить сироп до образования густой карамельной массы. Затем вылить ее на лист и вытягивать до появления белого цвета. К этому времени в отдельной кастрюле растопить масло, положить в него муку и, помешивая, довести до светло-желтого цвета. Подготовленную муку распределить ровным слоем по горячей растянутой карамельной массе, стараясь тщательно их перемешать. Полученную массу вытянуть в тонкие нити наподобие лагмана, нарезать их небольшими кусками и свернуть в виде колбасок.

Готовят пашмак (халву с мукой) непосредственно перед употреблением, так как он быстро теряет свои качества.

Чои кабуд (зеленый чай)

- ♦ Чай зеленый – 2 чайные ложки
- ♦ Вода – 1 л

Для заваривания чая необходимо правильно вскипятить воду. Ни в коем случае нельзя доводить ее до бурлящего состояния.

Такая вода теряет много водорода, она считается мертвой. Поэтому используют воду, получающуюся при стремительном появлении маленьких пузырьков, вызывающих сначала легкое помутнение, затем побеление воды, то есть для чая пригодна вода, кипящая «белым ключом».

Чай лучше заваривать сразу на полный чайник. Для этого фарфоровый заварочный чайник ополоснуть кипящей водой, всыпать зеленый чай, залить кипятком, накрыть льняной салфеткой и дать постоять 5 минут. Льняное полотенце впитывает пар и препятствует проникновению посторонних запахов в кипяток.

Заваривать чай нужно не более 5 минут, иначе он будет пахнуть веником. Не рекомендуется укутывать его, так как чай при этом преет, а аромат и вкус резко ухудшаются.

У правильно приготовленного напитка цвет настоя зеленый или красновато-коричневый, а на поверхности – едва заметная пена.

Если чай пить с сахаром, то надо класть его не более 25 г на стакан. Лишний кусок сахара разрушает в чае витамины.

Пьют чай из фарфоровых пиал.

Чай с молоком

- ♦ Чай зеленый – 3 чайные ложки
- ♦ Молоко – 1 л
- ♦ Вода – 500 мл
- ♦ Масло сливочное – 4 чайные ложки
- ♦ Перец, соль

Воду довести до кипения, положить в нее зеленый чай и вскипятить. Затем добавить молоко, соль, перец и еще раз вскипятить. Чай с молоком разлить по пиалам, в каждую пиалу положить по 1 чайной ложке сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу.

Из туркменской кухни

Помидоры фаршированные

- ♦ Помидоры – 600 г
- ♦ Зелень – 180 г
- ♦ Сметана – 150 г *Фарш:*
- ♦ лук репчатый – 4 шт.
- ♦ морковь – 3 шт.

♦ печень говяжья или баранья – 250 г
♦ томат-пюре – 3 столовые ложки
♦ соль

Фарш: печень отварить, пропустить через мясорубку, соединить с мелко нашинкованными и спассерованными луком, морковью и томатом. Массу посолить. У помидоров средней величины удалить сердцевину, наполнить их фаршем, залить сметаной и тушить до готовности.

Чорба по-туркменски

♦ Баранина – 600 г
♦ Масло топленое – 2 столовые ложки
♦ Помидоры – 3 шт.
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Тыква – 400 г
♦ Перец, соль

Мясо, тыкву и помидоры нарезать небольшими кубиками, лук мелко нашинковать. Мясо обжарить в небольшом количестве жира, затем добавить подготовленные овощи и лук. Все перемешать и тушить вместе 25 минут. После этого влить 2 л кипятка, посолить, поперчить и варить на среднем огне до готовности.

При подаче на стол в тарелки с супом накрошить черствые лепешки, залить их бульоном, а затем выложить густую часть чорбы.

Чорба нохуды

♦ Баранина – 800 г
♦ Горох нут – 250 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Сало баранье – 50 г
♦ Лавровый лист, перец, соль

Баранью грудинку порубить с косточкой по 2–3 куска на порцию, сложить в кастрюлю вместе с горохом нут, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности гороха и мяса. Лук мелко нашинковать, спассеровать и положить в суп за 20 минут до окончания варки. За 5 минут до готовности суп посолить и положить специи.

Суп из фасоли с лапшой

♦ Баранина – 500 г
♦ Фасоль – 200 г
♦ Мука пшеничная – 4 столовые ложки
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Сало баранье – 75 г
♦ Лавровый лист, перец, соль

Из муки, яйца и небольшого количества воды замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт и нарезать лапшу. Баранину и фасоль залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить на слабом огне. Через час добавить лапшу, пассерованный лук, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности.

Мастава

♦ Говядина – 500 г
♦ Масло топленое – 50 г
♦ Сметана – 75 г
♦ Рис – 150 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Помидоры – 3 шт.
♦ Лавровый лист, перец, соль

Говядину нарезать кусочками, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить до готовности. Затем бульон процедить. Картофель нарезать крупными кубиками и залить бульоном. После того как бульон закипит, положить в него рис, помидоры, разрезанные на 4 части, нашинкованные и слегка пассерованные лук и морковь. Заправить специями и варить до готовности.

При подаче в суп положить мясо и сметану, посыпать измельченной зеленью.

Шурпа

♦ Баранина жирная – 400 г
♦ Картофель – 800 г
♦ Помидоры – 6 шт.
♦ Сметана – 3 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 5 шт.

♦ Морковь – 250 г

♦ Лавровый лист, перец красный молотый, соль

Мякоть баранины нарезать кусками, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить до готовности. Готовое мясо переложить в другую посуду, а в бульон положить сырой картофель, нарезанный кубиками, и довести до кипения. Затем добавить нарезанные дольками свежие помидоры, мелко нашинкованные и слегка обжаренные лук и морковь, лавровый лист, соль, перец. Варить до готовности.

При подаче на стол положить в каждую тарелку кусок вареной баранины и сметану.

Кюфта-шурпа

♦ Кости – 500 г

♦ Баранина (мякоть) – 400 г

♦ Рис – 0,5 стакана

♦ Горох нут – 0,5 стакана

♦ Морковь – 2 шт.

♦ Помидоры – 2 шт.

♦ Картофель – 2–3 шт.

♦ Лук репчатый – 3 шт.

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Сало курдючное (для обжаривания)

♦ Зелень пряная, перец, соль

Кости порубить на части, вымыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев и варить 2 часа. Затем бульон процедить и охладить. Залить нут охлажденным бульоном (в горячий бульон класть горох нельзя) и варить до полной готовности. Мясо дважды пропустить через мясорубку и смешать со сваренным до полуготовности рисом. Полученную массу посолить, поперчить, добавить яйцо и перемешать. Из полученной массы сделать кюфту (в форме сарделек) по две штуки на порцию. В бульон с горохом положить картофель, нарезанный кубиками, довести до кипения, добавить мелко нашинкованные лук и морковь, предварительно обжаренные на курдючном сале, нарезанные ломтиками свежие помидоры или томат-пюре, кюфту, перец и соль и довести до готовности. Подать на стол, посыпав пряной зеленью.

Гайнатма

♦ Кипяток – 3 л

♦ Баранина – 700 г
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Помидоры – 2 шт.
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Мята сухая – 2 чайная ложка
♦ Перец красный молотый – 0,5 чайной ложки
♦ Шафран – 1 столовая ложка
♦ Петрушка (зелень) – 1 столовая ложка

В кипяток положить мясо, нарезанное крупными кусками с костью, варить 2 часа на небольшом огне, прибавить мелко нарезанные лук, помидоры и картофель, посолить и продолжать варить еще 30 минут. Затем положить шафран, перец, через 5 минут – мяту, растертую в порошок и, проварив еще 2 минуты, снять с огня. После этого всыпать мелко нарезанный чеснок, зелень, хорошо перемешать, накрыть крышкой и дать настояться 15 минут.

Луковый суп

♦ Баранина – 400 г
♦ Лук репчатый – 800 г
♦ Жир топленый – 2 столовые ложки
♦ Зелень измельченная – 3 столовые ложки
♦ Перец, соль

Мясо нарезать мелкими кубиками, обжарить до образования румяной корочки, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и продолжать жарить в течение 5 минут, затем залить горячей водой и варить при слабом кипении 40–50 минут, заправить солью, черным молотым перцем.

При подаче суп посыпать измельченной зеленью.

Холодный молочный суп

♦ Катык – 200 мл
♦ Молоко – 200 мл
♦ Свекла – 200 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сметана, сахар, соль

Холодный катык (или простоквашу) наполовину разбавить холодным кипяченым молоком. Положить вареные мелко нарезанные свеклу и яйцо, добавить по вкусу соль и сахар,

перемешать и охладить. В суп можно положить сметану, посыпать его укропом и другой пряной зеленью.

Ыштыкма

- ♦ Утка дикая – 1 тушка
- ♦ Рис – 0,5 стакана
- ♦ Масло кунжутное – 1 стакан
- ♦ Шафран – 1 щепотка
- ♦ Соль

Начинка:

- ♦ лук репчатый – 4 шт.
- ♦ урюк – 1 стакан
- ♦ изюм – 2 столовые ложки
- ♦ чеснок – 1 некрупная головка
- ♦ перец черный и красный молотый, ажгон
- ♦ соль

Дикую утку очистить, опалить, промыть, высушить, натереть изнутри солью. Лук нарезать кубиками, обжарить в перекаленном кунжутном масле, добавить урюк, изюм, немного соли и все вместе потушить 15 минут. Снять с огня, добавить мелко нарубленный чеснок, ажгон, перец соль, все перемешать. Начинить птицу этой начинкой, зашить и обжарить в казане в сильно разогретом кунжутном масле со всех сторон до образования темно-золотистой корочки. Затем влить около 0,5 стакана кипятка, добавить соль, перец, нарубленный чеснок и тушить птицу до готовности. Готовую птицу переложить в другую посуду, а в оставшийся в казане сок влить кипяток, добавить соль, шафран, засыпать предварительно замоченный на 30–40 минут рис. Варить на медленном огне до полного выпаривания жидкости и готовности риса, не размешивая.

Подогреть в рисе утку.

Чекдирме

- ♦ Баранина жирная – 600 г
- ♦ Жир бараний топленый – 3 столовые ложки
- ♦ Картофель – 400 г
- ♦ Помидоры – 5 шт.
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Перец, соль

Жирную баранину нарубить вместе с костями небольшими кусочками, выложить в посуду с хорошо разогретым жиром,

обжарить до образования румяной корочки, после чего добавить нарезанные крупными кусками картофель, помидоры, репчатый лук. Посолить, поперчить и, помешивая, жарить до мягкости. Затем влить немного воды, накрыть посуду крышкой, уменьшить огонь и тушить до готовности.

Говурлан эт

- ♦ Баранина – 500 г
- ♦ Сало баранье – 90 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Помидоры – 500 г
- ♦ Зелень, соль

Баранину нарезать кусками по 30 г, посолить и жарить, добавив немного воды. После выпаривания воды положить нарезанные сало, лук и помидоры и тушить до готовности.

Подать к столу, посыпав зеленью.

Ишлекли

- ♦ Баранина (мякоть) – 500 г
- ♦ Мука пшеничная – 350 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Соль

Фарш: баранину и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, влить немного холодной воды, тщательно перемешать.

Приготовить пресное тесто со сливочным маслом и яйцами, тонко раскатать его, нарезать квадратами (4 х 4 см), положить на середину фарш, сложить треугольниками, защипнуть края. Жарить непосредственно перед едой в сильно разогретом фритюре.

Шашлык

- ♦ Баранина – 850 г
- ♦ Лук репчатый – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 6 долек
- ♦ Зелень измельченная – 70 г
- ♦ Перец черный молотый

♦ Соль

Фарш: лук, чеснок мелко порубить, смешать с измельченной зеленью, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Баранину нарезать полосками длиной 15 см, положить на них фарш, завернуть, нанизать на шпажки и жарить над углями.

При подаче посыпать измельченной зеленью.

Мясо с урючной лапшой

♦ Баранина – 500 г

♦ Лук репчатый – 4 шт.

♦ Урюк – 30 шт.

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Масло кунжутное – 1 стакан или верблюжье (сары яг) – 150 г

♦ Ажгон (зелень) – 2 столовые ложки или семена – 1,5 чайной ложки

♦ Укроп – 2 столовые ложки

♦ Чеснок – 1 головка

♦ Перец черный молотый – 1 чайная ложка

♦ Перец красный молотый – 0,5 чайной ложки

♦ Нарров (гранатовый экстракт) -2 столовые ложки или уксус виноградный, или сок лимонный -1 столовая ложка

♦ Кипяток – 1 л

Для лапши:

♦ мука пшеничная – 1 стакан

♦ вода – 3 столовые ложки

Лапша: замесить крутое тесто, раскатать в лист толщиной до 1 мм и нарезать полосами шириной от 0,5 до 1 см. Лапшу обязательно высушить перед употреблением.

Мясо нарезать мелкими кусочками, обжарить в перекаленном масле 15 минут, всыпать мелко нарезанный лук, морковь соломкой, урюк и продолжать обжаривать при открытой крышке еще 15 минут, добавив немного соли, черного молотого перца и четвертую часть чеснока.

Переложить мясо и овощи в эмалированную посуду, залить крутым кипятком, довести до кипения, посолить, опустить лапшу и варить на умеренном огне почти до полного выкипания воды.

Незадолго до конца варки ввести все пряности, кроме чеснока, а окончив варку, тотчас же засыпать унаш мелко рубленым чесноком, перемешать, добавить уксус или нарров и, прикрыв крышкой, оставить на 10 минут упревать.

Гаплама

♦ Кефаль вяленая (филе), или скумбрия, или рыбец вяленые – 500 г
♦ Скорценер или картофель – 6 шт.
♦ Помидоры – 3 шт.
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло кунжутное – 0,5 стакана
♦ Вода – 1 стакан
♦ Петрушка (зелень) – 3 столовые ложки
♦ Ажгон (зелень) – 2 столовые ложки
♦ Перец черный – 15 горошин
♦ Сок гранатовый – 1 столовая ложка

Свежую кефаль выпотрошить, посолить внутри и вялить 1–2 дня. Затем разделать на филе, нарезать примерно на одинаковые куски (2 х 5 см).

Картофель (или скорценер) очистить, нарезать кубиками по 1,5 см и обжарить их равномерно со всех сторон в казане до образования достаточно прочной золотистой корочки.

В перекаленном масле обжарить мелко нарезанный лук и помидоры в течение 10 минут, слегка посолить, добавить половину зелени петрушки и меньшую часть перца, а затем положить куски рыбного филе в подготовленный скорценер (или картофель) и обжаривать их около 10 минут на умеренном огне. Затем осторожно, заливая небольшими порциями воду (лучше всего по столовой ложке), потомить гапламу, стараясь, чтобы большая часть воды (но не вся!) выпарилась, а рыба и скорценер размягчились. Одновременно с водой надо ввести и остальные пряности.

При подаче к столу можно слегка сбрызнуть рыбу гранатовым соком.

Рыбный плов

♦ Филе рыбное – 750 г
♦ Вода – 1 л
♦ Масло кунжутное – 0,5 стакана
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Морковь (крупная) – 3 шт.
♦ Рис – 1,5 стакана
♦ Сметана жирная – 1 стакан или катык – 1 стакан
♦ Перец черный – 20 горошин
♦ Фенхель или ажгон (семена) – 1 чайная ложка
♦ Петрушка – 1 корень
♦ Петрушка (зелень) – 3 столовые ложки
♦ Укроп (зелень) – 2 столовые ложки

♦ Шафран – 2 щепотки
♦ Лавровый лист – 2 шт.
♦ Сок гранатовый кислый – 0,5 стакана
♦ Соль для подсаливания 1 л воды – 1,5 чайной ложки, остальная соль – по вкусу

Воду вскипятить, подсолить, положить лавровый лист, половину мелко нарезанного корня петрушки, 5 раздавленных горошин перца, пол-луковицы и отварить в этом бульоне в течение 10 минут на умеренном огне рыбу, нарезанную на куски. Затем рыбу вынуть из бульона, переложить в глиняную посуду, засыпать мелко нарезанными 2 луковицами, натертым корнем петрушки, половиной перца, зеленью петрушки и укропа, молотым фенхелем и частью шафрана, посолить, залить сметаной и поставить томиться на очень слабый огонь или угли, а при отсутствии их – в паровую баню.

Перекалить кунжутное масло, обжарить в нем лук, морковь, нарезанную тонкой соломкой, влить процеженный рыбный бульон, довести до кипения и сразу же всыпать предварительно промытый в холодной воде и замоченный в горячей воде на 30 минут рис, посолить.

В открытом казанке продолжать варить рис на умеренном огне до тех пор, пока весь бульон не выкипит.

После этого заправить аш (рыбный плов) оставшимися пряностями, перемешать рис, закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь упревать на 20 минут.

При подаче на стол выложить аш в глубокую тарелку, облить кислым гранатовым соком. Отдельно подать протомившуюся рыбу. Кусочки рыбы заедать ашем.

Пирожки с луком

♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Масло топленое – 100 г
♦ Лук зеленый – 400 г
♦ Петрушка и укроп – 100 г
♦ Перец черный молотый, соль

Фарш: зеленый лук, петрушку и укроп мелко порубить, добавить топленое масло и все тщательно перемешать.

Из муки и воды замесить тесто, раскатать его в виде круглых лепешек толщиной 2 мм, положить на них фарш и сформовать в виде чебуреков. Пирожки жарить во фритюре.

Подать горячими по 2 штуки на порцию.

Ятоза

Фарш:

♦ баранина рубленая – 350 г
♦ лук репчатый – 600 г
♦ капуста белокочанная – 600 г
♦ перец
♦ соль

Пресное тесто:

♦ мука пшеничная – 200 г
♦ вода, соль

Дрожжевое тесто:

♦ мука пшеничная – 200 г
♦ дрожжи – 0,5 чайной ложки
♦ вода – 1 стакан
♦ соль

Фарш: баранину мелко порубить, нашинковать капусту, измельчить репчатый лук, посолить, поперчить и тщательно вымешать.

Пресное тесто: из муки, воды и соли замесить крутое тесто и дать постоять ему 40 минут.

Дрожжевое тесто: дрожжи развести теплой водой, добавить соль, просеянную муку, воду, хорошо вымесить, после чего оставить для брожения на 2 часа.

Смешать оба вида теста, разделать на кусочки весом 60 г и раскатать в виде четырехугольника.

Положить на середину фарш, защипнуть в форме конверта и отварить на пару.

Этли нан

♦ Баранина – 300 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Капуста белокочанная свежая – 130 г
♦ Мука пшеничная – 200 г
♦ Яйцо для смазки – 1 шт.
♦ Специи, соль

Из муки и подсоленной воды замесить пресное тесто, раскатать его в пласт круглой формы, края слегка утончить. На середину лепешки положить фарш; края теста защипнуть в середине пирожка, смазать яйцом и выпекать.

Этли нан можно подать к бульону.

Пирожки с хурмой

Тесто:

♦ мука пшеничная – 400 г
♦ масло топленое – 1 столовая ложка
♦ сахар – 1,5 столовой ложки
♦ дрожжи – 15 г
♦ вода – 200 мл
♦ жир для жаренья – 75 г
♦ соль *Начинка:*
♦ хурма – 750 г
♦ мука пшеничная – 1 столовая ложка
♦ вода – 200 мл

Тесто: дрожжи растворить в слегка подогретой воде, всыпать сахар, соль, положить топленое масло, замесить тесто и поставить его в теплое место для брожения на 2 часа.

Фарш: хурму пропустить через мясорубку, добавить кипяченую воду, муку и все хорошо перемешать.

Готовое тесто разделать на лепешки, положить на середину фарш и защипнуть. Затем обжарить пирожки в жире.

Из осетинской кухни

Чурек с молоком

♦ Чурек – 300 г
♦ Молоко – 400 мл

Горячий чурек измельчить и залить холодным кипяченым молоком. Чурек и молоко можно подать отдельно.

Куриный соус

♦ Курица – 700 г
♦ Картофель – 1 кг
♦ Сметана – 500 г
♦ Чеснок – 1 большая головка
♦ Лук репчатый – 2 шт. (средние)
♦ Чабер, перец черный молотый, соль

Обработанную тушку курицы разрубить на куски по 50 г, сварить в небольшом количестве воды до полуготовности. Добавить картофель, нарезанный чеснок, через 10 минут ввести сметану, прокипятить. Добавить мелко нарезанный лук. За 10 минут до готовности заправить мелко нарезанным чесноком, перцем, солью, чабером.

* * *

♦ Курица – 500 г
♦ Молоко – 1 л
♦ Картофель – 1 кг
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Чабер, соль

Обработанную тушку курицы порубить на куски по 100 г и варить до полуготовности. Добавить картофель, нарезанный чеснок и продолжать варить. За 5 минут до готовности залить молоком и прокипятить. Посолить и положить мелко нашинкованный лук и чабер.

Бараний соус

♦ Баранина – 500 г
♦ Картофель – 1 кг
♦ Лук репчатый – 4 шт.
♦ Чеснок – 1 большая головка
♦ Зелень – 75 г
♦ Перец, соль

Приготовленную баранину (задняя нога, почечная часть) нарезать на куски по 40 г, залить водой так, чтобы жидкость только покрыла мясо, и тушить до полуготовности. Добавить картофель, нарезанный кубиками, и мелко нашинкованный лук и продолжать варить. За 10 минут до готовности положить перец, толченый чеснок, соль.

При подаче посыпать зеленью.

Суп с фасолью и картофелем

♦ Фасоль – 350 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Молоко – 750 мл
♦ Лук репчатый – 3 шт.
♦ Зелень измельченная – 1 столовая ложка
♦ Соль

Сварить фасоль в бульоне или воде до полуготовности, добавить картофель, нарезанный кубиками, нашинкованный лук, молоко и варить до готовности. За 3 минуты до конца варки посолить.

При подаче посыпать зеленью. Солить по окончании варки, так как фасоль в посоленной воде варится медленно.

Кукурузная каша

- ♦ Крупа кукурузная – 360 г
- ♦ Жир животный – 80 г
- ♦ Молоко – 1200 мл
- ♦ Вода – 400 мл
- ♦ Молоко (к каше) – 1 стакан
- ♦ Соль

Кукурузную крупу тщательно промыть до исчезновения шелухи. Вскипятить воду, посолить, засыпать крупу и варить до полуготовности. Затем влить молоко и варить на медленном огне до готовности. Если кашу подают горячей, то поливают ее жиром, а если холодной, то едят с кипяченым молоком.

Сир

- ♦ Мука кукурузная мелкого помола – 200 г
- ♦ Молоко – 400 г
- ♦ Масло сливочное – 50 г
- ♦ Сахар – 1 столовая ложка
- ♦ Соль

Молоко вскипятить, всыпать, энергично помешивая, просеянную кукурузную муку. Варить до получения однородной эластичной массы. Как только каша будет легко отставать от ложки, снять ее с огня, разлить по тарелкам, разровнять ложкой, сделать небольшое углубление посередине и положить в него сливочное масло и сахар.

Амыс

- ♦ Мука кукурузная – 300 г
- ♦ Сало баранье нутряное – 60 г
- ♦ Сыворотка или молоко кислое – 200 мл
- ♦ Соль

Кукурузную муку замесить с сывороткой или кислым молоком. Добавить мелко нарезанное баранье сало, соль. Все тщательно вымесить. Массу разделать на круглые лепешки толщиной 4 см. Сначала обжарить их на сковороде с двух сторон, а затем поставить в духовку на 20 минут.

Подать со сметаной.

Фыцкае мисын

♦ Молоко – 1 л
♦ Крупа кукурузная – 150 г
♦ Сметана – 1 столовая ложка
♦ Соль

Молоко вскипятить, всыпать промытую кукурузную муку, посолить и варить до тех пор, пока крупа не разварится.

Снять с огня, охладить, добавить сметану и поставить на холод на сутки.

Каша из кукурузной крупы

♦ Крупа кукурузная – 200 г
♦ Молоко – 750 мл
♦ Масло или сало курдючное топленое – 100 г
♦ Соль

Кукурузную крупу промыть так, чтобы на поверхности воды не осталось шелухи от кукурузы. Засыпать ее в кипящую подсоленную воду и варить. За 3 минуты до конца варки добавить молоко и прокипятить.

При подаче полить растопленным курдючным жиром или топленым маслом.

Дзаерна

♦ Кукуруза (зерна) – 1 стакан
♦ Фасоль – 1 стакан
♦ Соль

Зерна кукурузы замочить в холодной воде на 10 часов, воду слить. Залить чистой водой и варить до полуготовности, добавить промытую фасоль и варить до готовности. Перед концом варки посолить.

Зерна подать без жидкости.

Хару

♦ Мука кукурузная мелкого помола – 100 г
♦ Мука пшеничная – 60 г
♦ Сметана – 400 г
♦ Соль

В кипящую сметану при непрерывном помешивании всыпать кукурузную и пшеничную муку, посолить. Кипятить до появления на поверхности масляных пятен и образования светло-коричневого цвета.

Пельмени

- Мука пшеничная – 500 г
- Вода – 0,5 стакана
- Черемша (листья) – 500 г
- Сыр свежий – 300 г
- Масло сливочное – 3 столовые ложки
- Соль

Из пшеничной муки на теплой воде замесить крутое пресное тесто. Дать отлежаться тесту 40 минут.

Свежий сыр размять до получения однородной эластичной массы. Зеленые листья черемши мелко нарезать и посолить. Смешать сыр и листья черемши.

Тесто раскатать и нарезать стаканом кружочки. На каждый кружочек положить фарш и завернуть в виде полумесяца. Отварить в кипящей подсоленной воде, подать с маслом.

Осетинский шашлык из ливера

- Печень баранья – 1 шт.
- Сердце – 1 шт.
- Легкое – 1 шт.
- Сало баранье внутреннее – 300 г
- Перец черный молотый, соль

Обработанные бараньи печень, сердце и легкое нарезать кусочками по 30 г. Посыпать солью, перцем, надеть на вертел или шампуры, чередуя кусочки ливера, и жарить над углями до полуготовности. Затем снять обжаренные кусочки и каждый из них завернуть в жировую пленку внутреннего бараньего сала. Вновь надеть кусочки ливера на шампуры и жарить их до готовности.

Курица с яблочной подливкой

- Курица – тушка 1,5 кг
- Яблоки – 500 г
- Сок лимонный – 1 лимон
- Масло топленое – 5 столовых ложек
- Сахар – 2 чайные ложки
- Корица – 1 чайная ложка
- Крахмал картофельный – 1 столовая ложка
- Рис – 1 стакан
- Бульон – 2 стакана

♦ Соль

Курицу отварить, разрезать на куски, обжарить в масле, полить лимонным соком. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Кожуру яблок залить водой, отварить, процедить. Отваром залить подготовленные яблоки и варить их до пюреобразного состояния, добавив сахар и корицу. За 3 минуты до окончания варки влить разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения. На курином бульоне отварить рис. На рис уложить куски курицы, сбоку налить яблочную подливку.

Курица в сметанном соусе

♦ Курица – 1 кг
♦ Картофель – 600 г
♦ Лук репчатый – 150 г
♦ Чеснок – 10 долек
♦ Сметана – 140 г
♦ Мука пшеничная, петрушка и чабер (зелень), соль

Подготовленные тушки кур или цыплят разрубить на кусочки по 40 г, уложить в горшочек, залить горячей водой (чтобы жидкость закрыла кусочки) и варить до полуготовности. Затем положить нарезанные дольками картофель, репчатый лук и продолжать варить. За 10 минут до готовности добавить слегка пассерованную муку, разведенную прокипяченной сметаной, соль, перец, а в конце варки – чабер, петрушку, измельченный чеснок.

Подать на стол в горшочке.

Курица, тушенная с орехами и чесноком

♦ Курица – тушка 1,5 кг
♦ Масло растительное – 1,5 столовой ложки
♦ Лук репчатый– 5 шт.
♦ Ядра грецких орехов – 450 г
♦ Чеснок – 75 г
♦ Петрушка, чабер (зелень), соль

Сметанный соус:

♦ масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ мука пшеничная – 2 столовые ложки
♦ бульон – 1 стакан
♦ сметана – 0,5 стакана
♦ соль

Соус: муку подрумянить на масле до светло-желтого цвета, помешивая, развести бульоном и варить 10 минут. Затем влить сметану, посолить и довести до кипения.

Подготовленную курицу нарезать на кусочки по 40 г, обжарить, залить горячей водой, добавить обжаренный репчатый лук, нарезанный полукольцами, сметанный соус и тушить в течение 20 минут. За 10 минут до готовности положить измельченные грецкие орехи и чеснок, перец, мелко нарубленную зелень петрушки и чабера.

При подаче блюдо украсить зеленью петрушки.

Пирог с сыром

Тесто:

♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ дрожжи – 1 чайная ложка
♦ вода – 1,5 стакана
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ сыр свежий – 450 г
♦ масло сливочное – 60 г
♦ соль *Сыр:*
♦ молоко – 7,5 л
♦ пепсин – 0,15 г

Тесто: дрожжи развести в теплой воде, добавить соль, просеянную муку, воду, хорошо вымесить, после чего оставить для брожения на 2 часа.

Свежий сыр: молоко слегка подогреть, заквасить разведенным в воде пепсином и оставить до полного свертывания. Затем массу перемешать ложкой, дать осесть, собрать сыр и отжать.

Готовое тесто раскатать в виде лепешки толщиной 1 см, на середину положить подсоленный сыр, отступая от края лепешки на 5 см. Концы лепешки постепенно стянуть на середину и соединить. Пирог перевернуть, разровнять, еще раз перевернуть и разровнять, придав пирогу округлую, равной толщины форму. Посередине пирога на верхней стороне лепешки сделать отверстие, чтобы при выпечке не скапливался пар и пирог не разорвался. После выпечки смазать пирог маслом.

Пирог с капустой

Тесто:

♦ мука пшеничная – 3 стакана

♦ дрожжи – 1 чайная ложка
♦ вода – 1,5 стакана
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ капуста белокочанная свежая – 1 кг
♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ масло растительное – 120 г
♦ сыр свежий – 160 г
♦ масло сливочное – 70 г
♦ соль

Способ приготовления теста и выпечка такие же, как для пирога с сыром.

Начинка: белокочанную капусту очистить от зеленых листьев, промыть, мелко нашинковать, обдать кипятком и хорошо отжать. Добавить обжаренный мелко нашинкованный лук, посолить. Свежий сыр размять и смешать с капустой.

Пирог с тыквой

Тесто:

♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ дрожжи – 1 чайная ложка
♦ вода – 1,5 стакана
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ тыква – 300 г
♦ жир курдючный – 75 г
♦ сыр свежий – 75 г
♦ чабер, перец черный молотый, соль

Способ приготовления теста и выпечка такие же, как для пирога с сыром.

Начинка: тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать кусками, натереть на терке, добавить мелко нарезанный курдючный жир, протертый сыр, черный молотый перец, соль. Все тщательно перемешать.

Пирог с картофелем

Тесто:

♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ дрожжи – 1 чайная ложка
♦ вода – 1,5 стакана
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ картофель – 660 г
♦ сыр свежий – 500 г
♦ молоко – 120 г
♦ масло сливочное – 70 г
♦ соль

Способ приготовления теста и выпечка такие же, как для пирога с сыром.

Начинка: картофель очистить, залить подсоленным кипятком, сварить до готовности и тщательно размять. В пюре добавить протертый свежий сыр, молоко, соль и хорошо перемешать.

Пирог с черемшой

Тесто:

♦ мука пшеничная – 3 стакана
♦ дрожжи – 1 чайная ложка
♦ вода – 1,5 стакана
♦ соль – 0,5 чайной ложки

Начинка:

♦ черемша – 500 г
♦ сыр осетинский свежий – 300 г
♦ масло сливочное – 60 г
♦ соль

Способ приготовления теста и выпечка такие же, как для пирога с сыром.

Начинка: промытые и перебранные листья черемши нарезать тонкими ленточками, перемешать с сыром, посолить.

Пирог с мясом

Тесто:

♦ мука пшеничная – 500 г
♦ вода – 0,5 стакана
♦ соль

Начинка:

♦ мясо – 600 г
♦ масло сливочное – 50 г
♦ чеснок – 30 г
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ перец черный молотый
♦ соль

Начинка: мясо мелко нарубить (только не через мясорубку!),

добавить мелко нашинкованный репчатый лук, чеснок, перец, немного воды или бульона и все тщательно вымешать.

Из пшеничной муки на теплой воде замесить пресное крутое тесто. Дать отлежаться тесту 40 минут. Затем разделить его на 2 неравные части, учитывая, что лепешка нижнего слоя должна быть толще и больше. Нижнюю лепешку раскатать толщиной 2–4 мм, а верхнюю – 2 мм. Посредине верхней лепешки сделать фигурные надрезы. Разрез удобно делать, если верхнюю лепешку сложить вчетверо и сделать несколько надрезов.

На смазанную жиром сковороду положить лепешку так, чтобы краями прикрыла сковороду. Уложить равномерно фарш по всей сковороде, накрыть верхней лепешкой и скалкой провести по краям сковороды, срезая свисшее с краев сковороды тесто. Края защипать, чтобы при выпечке не вытек сок.

Выпекать в духовке.

При подаче смазать маслом.

Соус из чеснока

Очистить чеснок, отделить дольки. Растолочь в ступке или измельчить с помощью чесночницы. Чесночную массу выложить в соусник, залить сметаной, посолить по вкусу.

Соус из перца

Молотые стручки и листья горького перца вымыть, пробланшировать, отжать, залить холодной водой и кипятить 5 минут. Горячую воду слить, массу промыть, слегка отжать, посолить, плотно уложить в стеклянную или глиняную посуду. Можно закатать. Едят с кислым молоком или сметаной, можно с кефиром.

Къуымаел

Кукурузную муку замочить в подогретой до 30 °С воде на 10 часов. Затем кашицу разбавить водой, сварить до густоты вязкой каши и появления на поверхности жировых пятен. Остудить до 20 °С, добавить сахар, дрожжи и оставить для брожения. После брожения разбавить кипяченой водой и процедить сквозь мелкое сито. Оставить в холодном месте на 3 часа.

Чай

Осетины издревле в качестве заварки вместо чая использовали мяту перечную, листья которой содержат эфирное

мятное масло. Для заварки используют листья свежих или высушенных в тени растений. Количество заварки (листьев мяты) берут по вкусу. Пьют чай с молоком, сахаром, медом.

Из кабардино-балкарской кухни

Суп из фасоли с картофелем

- ♦ Фасоль – 1 стакан
- ♦ Вода – 3 л
- ♦ Картофель – 4 шт.
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
- ♦ Паста томатная – 1 столовая ложка
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Перец черный – 4 горошины
- ♦ Укроп (зелень)
- ♦ Соль

Фасоль перебрать, промыть, замочить на ночь в кипяченой воде, а затем отварить в этой же воде до готовности, не подсаливая, после чего добавить нарезанный картофель, нашинкованный и поджаренный с маслом лук, томатную пасту, лавровый лист, соль и перец. Суп довести до готовности.

При подаче на стол посыпать рубленой зеленью.

Паста

- ♦ Пшено – 300 г
- ♦ Мука кукурузная – 50 г
- ♦ Вода – 800 мл
- ♦ Соль

Пшено тщательно промыть, опустить в подсоленный кипяток, сварить густую кашу и, не снимая с плиты, добавить немного кукурузной крупы для вязкости. Готовую пасту выложить на блюдо и деревянной лопаткой разгладить поверхность.

Курица, тушенная в соусе

- ♦ Курица – тушка около 800 г
- ♦ Масло – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 3 шт.
- ♦ Сметана – 1 кг
- ♦ Мука пшеничная – 150 г

♦ Чеснок – 1 головка
♦ Перец, соль

Для чесночной приправы:

♦ чеснок – 25 г
♦ бульон жирный – 30 мл
♦ перец красный молотый, соль

Курицу отварить, разрубить на порции. Репчатый лук мелко нашинковать и пассеровать в котле, добавить муку и продолжать пассеровку. Затем влить сметану и кипятить до появления на поверхности небольшого количества масла, заправить красным горьким молотым перцем, посолить, положить куски курицы. Блюдо кипятить 15 минут.

Чесночная приправа: чеснок растереть с солью и развести небольшим количеством жирного бульона.

Подать мясо под соусом, полив чесночной приправой.

Птица под сметанным соусом

♦ Курица или цыпленок – 850 г
♦ Сметана – 400 г
♦ Мука пшеничная – 40 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Масло сливочное – 60 г
♦ Бульон – 160 мл
♦ Перец красный молотый, чеснок, соль

Подготовленную тушку птицы разрубить на порционные куски, залить водой, посолить и варить до готовности. На процеженном бульоне, полученном от варки птицы, приготовить соус, для чего просеянную муку спассеровать до слегка кремового цвета. Добавить горячий бульон (четвертая часть указанного в рецепте) и вымешать до однородной массы. Постепенно влить оставшийся бульон. Затем ввести сметану, соль, перец, варить 5 минут, процедить. Добавить пассерованный мелко нарезанный лук и довести соус до готовности. В конце варки добавить мелко нарезанный чеснок.

Курица, тушенная с картофелем

♦ Курица – 700 г
♦ Жир – 60 г
♦ Картофель – 600 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Сметана – 200 г

♦ Лавровый лист, петрушка (зелень)

♦ Перец красный молотый, перец черный горошком, соль.

Разделить тушку курицы на порции и обжарить на жире. Затем положить в посуду, добавить картофель, нарезанный дольками, нашинкованный репчатый лук, красный и черный перец, соль, залить водой или бульоном, закрыть крышкой и тушить до готовности. За 15 минут до окончания тушения положить лавровый лист и в конце тушения добавить сметану.

Посыпать зеленью петрушки.

Индейка отварная по-кабардински

♦ Индейка – 1 тушка

♦ Лук репчатый для бульона – 80 г

♦ Перец сладкий – 450 г

♦ Чеснок – 25 г

♦ Лук репчатый для гарнира – 400 г

♦ Перец красный молотый, соль

Соус:

♦ кефир – 800 г

♦ сметана – 200 г

♦ чеснок – 25 г

♦ соль – 20 г

Подготовленную индейку положить в кастрюлю с горячей водой (2 л воды на 1 кг мяса), довести до кипения, снять пену и жир. Добавить подпеченный до коричневого цвета лук, сладкий перец, соль и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки положить чеснок. Сваренную тушку индейки вынуть из бульона, охладить, разрубить на порции. Лук нарезать полукольцами, спассеровать на жире, снятом с бульона, посыпать красным молотым перцем.

Соус: в кефир добавить сметану, растертый с солью чеснок и настоять 20–25 минут.

При подаче на куски индейки положить обжаренный с перцем лук. Соус подать отдельно.

Плов с курицей

♦ Курица – тушка около 1 кг

♦ Масло сливочное – 50 г

♦ Рис – 450 г

♦ Вода – 1 л

♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Масло топленое – 100 г

♦ Лавровый лист, перец, соль

Курицу разрубить на куски по 50 г, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до полуготовности. За 10 минут до окончания варки положить лавровый лист и перец. Затем мясо вынуть из бульона, а бульон процедить.

Перебранный и промытый рис слегка обжарить в казане на топленом масле, затем залить бульоном, положить сверху куски курицы, накрыть крышкой и тушить под ней до готовности, не перемешивая.

Готовый плов выложить горкой на блюдо, сверху положить кусочек сливочного масла.

Мясо в соусе

♦ Баранина – 800 г

♦ Масло сливочное – 100 г

♦ Лук репчатый – 3 шт.

♦ Мука пшеничная – 100 г

♦ Сметана – 500 г

♦ Бульон – 500 мл

♦ Перец, соль

Мясо отварить и нарезать мелкими кусочками. Репчатый лук мелко нашинковать и пассеровать в котле, добавить муку и продолжать пассеровку. Затем влить, бульон, сметану и кипятить до появления на поверхности небольшого количества масла, заправить красным горьким молотым перцем, посолить, положить кусочки баранины. Блюдо кипятить 15 минут.

Подать мясо под соусом.

Хитчин

Тесто:

♦ мука пшеничная – 450 г

♦ масло растительное – 200 г

♦ сахар – 1 чайная ложка

♦ вода – 200 мл

♦ соль

Фарш:

♦ картофель – 300 г

♦ сыр – 150 г

Фарш приготовить из картофеля и балкарского сыра,

пропущенных через мясорубку. Сыр можно использовать и кобийский.

Из муки, масла, сахара, соли и воды замесить пресное тесто, разделить его на крупные куски, сформовать в виде чашечек, вложить в углубления фарш, края защипнуть и тонко раскатать изделия по размеру сковороды.

Хитчины выпекать и укладывать стопкой, смазывая маслом. Подать, разрезав на 4–6 частей и полив маслом или сметаной.

Пирожки круглые с творогом

Тесто:

- мука пшеничная – 400 г
- вода – 200 мл
- соль *Начинка:*
- творог – 400 г
- лук репчатый – 1 шт.
- сметана – 80 г
- чабрец сухой молотый, соль

Начинка: творог пропустить через мясорубку, добавить измельченную луковицу, чабрец, сметану, посолить.

Из муки, воды и соли замесить пресное тесто, разделить его на куски по 150 г. В каждом куске теста сделать углубление, наполнить его начинкой, придать круглую форму, раскатать в лепешки. Жарить на сухой раскаленной сковороде с тяжелой крышкой.

При подаче смазать пирожки сметаной.

Из адыгейской кухни

Салат «Адыгейский»

- Курица – 1 тушка на 2 кг
- Яйца – 3 шт.
- Майонез – 250 г
- Лук зеленый – 60 г
- Зелень, соль

Вареные мякоть курицы без кожи, белки яиц нарезать соломкой, добавить соль, заправить майонезом и перемешать. Салат уложить горкой, посыпать измельченными желтками и мелко нарезанным зеленым луком. Можно украсить веточками зелени на порцию.

Жареный сыр с яйцом

♦ Сыр адыгейский – 200 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Сметана, зелень

Сыр раскрошить, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом и жарить, помешивая. Затем залить его взбитым яйцом и жарить еще в течение 5 минут. После этого массу разложить на порционные тарелки, сверху полить сметаной и посыпать измельченной зеленью.

Зажарка для первых блюд

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Масло сливочное – 2 столовые ложки
♦ Перец красный молоты на кончике ножа, кинза (зелень измельченная)

На сковороде разогреть масло, положить в него мелко нашинкованный репчатый лук и обжарить его. Затем добавить красный молотый перец, измельченную кинзу и быстро растереть, чтобы приправа приняла приятную окраску и вкус.

Бульон с орешками из пшеничного теста

♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Мука пшеничная – 1 стакан
♦ Зажарка, соль

Из воды, яйца, муки и соли замесить тесто, скатать его валиком, порезать на кусочки величиной с лесной орех, опустить их в кипящее масло. Как только они подрумянятся, переложить подрумяненные кусочки в кипящий бульон, добавить зажарку.

Суп с фасолью и рисом

♦ Вода – 500 мл
♦ Фасоль – 100 г
♦ Молоко – 300 мл
♦ Рис -50 г
♦ Масло сливочное – 50 г
♦ Соль с чесноком

Для зажарки:

♦ лук репчатый – 1 шт.

♦ масло сливочное – 20 г
♦ кинза, перец красный молотый

Фасоль промыть, залить водой и варить до полуготовности. Затем добавить молоко, дать закипеть и положить рис. Варить 25 минут на слабом огне, заправить зажаркой.

Зажарка: на топленом или сливочном масле поджарить лук, добавить по вкусу красный молотый перец, измельченную кинзу и быстро растереть с маслом, чтобы зажарка не подгорела.

Суп с фасолью и орехами

♦ Фасоль – 200 г
♦ Орехи – 200 г
♦ Масло сливочное – 1 столовая ложка
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Кинза (зелень измельченная) – 1 чайная ложка
♦ Перец красный молотый, соль

Зажарка: на топленом или сливочном масле поджарить лук, добавить по вкусу красный молотый перец, измельченную кинзу и быстро растереть с маслом, чтобы зажарка не подгорела.

Фасоль отварить до мягкости. Положить в нее зажарку и долить воду. Когда вода закипит, добавить очищенные и размятые орехи. Дать прокипеть еще несколько минут, посыпать зеленью и посолить по вкусу.

Изделия со свежим сыром

Тесто:
♦ мука пшеничная – 500 г
♦ яйцо – 1 шт., соль
Начинка:
♦ сыр адыгейский – 300 г
♦ яйцо – 1 шт., соль

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто, накрыть его полотенцем и оставить на 10 минут. Затем раскатать его в виде колбасок, порезать на маленькие кусочки, раскатать на кружочки и завернуть в них смесь чуть подсоленного свежего мелко накрошенного адыгейского сыра с яйцом. Вареники опустить в подсоленную воду и варить до тех пор, пока они не всплывут.

Теплые вареники положить в кислое подсоленное молоко с растертым чесноком.

Кукурузная крутая каша

♦ Кукурузная крупа, вода, соль

Кукурузную крупу просеять сквозь сито. Крупную крупу засыпать в кипящую подсоленную воду и варить до загустения. Затем добавить мелкую часть крупы и варить кашу на слабом огне до крутого состояния, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Затем кашу выложить на широкую плоскую тарелку, остудить и порезать на квадраты.

Пшенная крутая каша

♦ Пшенная крупа, вода, соль

Пшено тщательно промыть в холодной воде для удаления горечи и опустить в кипящую подсоленную воду. Воды должно быть столько, чтобы она покрывала пшено на два пальца. Отварить кашу до крутого состояния на медленном огне. Затем кашу выложить на широкую плоскую тарелку, остудить и порезать на квадраты.

Подать к столу с соусом щипси и мясом.

Каша из кукурузной муки

♦ Мука кукурузная – 500 г
♦ Вода – 6 стаканов
♦ Соль

В кипящую подсоленную воду медленно, при постоянном помешивании всыпать муку и варить на слабом огне 50 минут, помешивая деревянной лопаткой. Огонь уменьшить и варить еще 15 минут.

Подать к жареному сыру, яичнице, мясным блюдам.

Яичница с кислым молоком и сметаной

♦ Яйца – 10 шт.
♦ Молоко кислое – 1 л
♦ Сметана – 200 г
♦ Чеснок, соль

Для зажарки:

♦ лук репчатый – 2 шт.
♦ перец красный молотый – 0,5 столовой ложки
♦ масло топленое – 50 г

Взбитые яйца пожарить на сливочном масле с двух сторон,

дать остыть, порезать на ровные полоски. В глубокой тарелке приготовить смесь кислого молока и сметаны, посоленную солью с чесноком, опустить туда яичницу и полить зажаркой.

Кабаскел (рагу)

- Мясо – 1 кг
- Капуста белокочанная – 1 некрупный кочан
- Лук репчатый – 2 шт.
- Масло – 200 г
- Помидоры – 200 г
- Пряности, соль

На сковороде разогреть масло, положить в него мелко нашинкованный репчатый лук и обжарить его. Затем добавить красный молотый перец, измельченную кинзу и быстро растереть, чтобы приправа приняла приятную окраску и вкус. В полученную зажарку положить мясо, нарезанное порционными кусками, потушить его 15 минут, затем положить мелко нарезанные помидоры, заправить чесноком, растертым с солью, и тушить еще 15 минут.

Белокочанную капусту нарезать кусками вместе с кочерыжкой, положить в мясо, добавить зелень, перец и тушить до готовности.

Лилибж по-адыгейски

- Мясо – 1 кг
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло топленое – 150 г
- Перец красный молотый – 1 чайная ложка
- Соль, чеснок

Мясо нарезать на маленькие кусочки. В казане разогреть масло и поджарить мелко нашинкованный лук, посыпать его красным молотым перцем. Затем положить мясо, перемешать, закрыть крышкой и тушить до испарения воды. Еще раз перемешать, положить соль и чеснок по вкусу. Подлить воды и тушить до готовности.

Лищапап (шашлык)

- Баранина – 1 кг
- Чеснок, перец, соль

В воде растворить соль, всыпать перец и положить растертый

чеснок. Все взболтать.

Мякоть баранины нарезать кусками по 40 г отбить деревянным молотком, нанизать на шампур и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки. В процессе жарки шампур с шашлыком нужно постоянно поворачивать и поливать раствором соли с чесноком и перцем. Когда мясо зажарится, переложить его в кастрюлю, влить немного бульона и тушить до готовности.

Лыгэжагэ чиа

- ♦ Мясо – 1 кг
- ♦ Лук репчатый -2 шт.
- ♦ Перец красный – 1 стручок
- ♦ Чеснок, соль

Мясо нарезать кусками по 200 г, промыть и опустить в кипящую воду и варить 20 минут. Затем положить в бульон нашинкованный лук, красный стручковый перец и варить до готовности мяса. Готовое мясо переложить в другую посуду, смазать его смесью растертого чеснока с солью, плотно накрыть крышкой, чтобы мясо лучше пропиталось.

* * *

- ♦ Говядина – 3 кг
- ♦ Чеснок – 10 долек

Для приправы:

- ♦ соль – 0,5 чайной ложки
- ♦ чеснок – 5 долек
- ♦ перец красный молотый, кинза (семена)

Приправа: соль перетереть с измельченным чесноком, добавить красный молотый перец и молотые семена кинзы.

Куски мяса нашпиговать чесноком, натереть приправой и запекать в гриле 45 минут. Затем сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством подсоленной воды и тушить 20 минут до полной готовности.

Жареный цыпленок

- ♦ Цыпленок – 300 г
- ♦ Уксус 3 %-ный, чеснок, перец красный молотый, соль

Для соуса:

- ♦ томат-паста, вода, кинза, перец красный, соль

Тушку цыпленка порубить, кусочки отбить, натереть солью с чесноком, красным молотым перцем, уксусом, кинзой, сложить в глубокую посуду и мариновать 8 часов.

Смешать томат-пасту, воду, соль и красный молотый перец. В этот соус опускать кусочки цыпленка и жарить на гриле.

Мясо подать с соусом и овощами.

Чэтлибж по-кавказски

- ♦ Курица (молодая) – 1 тушка
- ♦ Масло топленое или сливочное – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 2 шт.
- ♦ Перец красный молотый – 1 чайная ложка
- ♦ Соль

Курицу обработать, разделать на куски. Репчатый лук мелко нашинковать, поджарить, добавить красный молотый перец, смешать с курицей и налить немного воды. Закрыть кастрюлю крышкой и кипятить 10 минут. Затем налить 500 мл воды и тушить до полного испарения жидкости.

Рулет «Аминат»

- ♦ Курица – 500 г
- ♦ Сыр адыгейский – 700 г
- ♦ Кинза (зелень) – 50 г
- ♦ Хмели-сунели, перец красный молотый, соль

Соус:

- ♦ хрен тертый – 0,5 стакана
- ♦ сметана – 1 стакан
- ♦ сахар, соль

Соус: сметану смешать с хреном, заправить сахаром, солью и перемешать.

Фарш: тертую брынзу или адыгейский сыр соединить с мелко нарезанной зеленью кинзы, сушеной зеленью, добавить красный молотый перец, соль и перемешать.

Подготовленное филе кур отбить, посыпать солью, красным молотым перцем, положить фарш, завернуть в виде рулета, перевязать шпагатом и варить 40 минут в подсоленной воде. Охлажденный рулет положить под пресс для придания формы. Рулет нарезать ломтиками.

Можно подать с гарниром из свежих и маринованных овощей или с соусом из хрена.

Щипси (соус)

- Бульон – 1 л
- Мука пшеничная – 3 столовые ложки
- Масло топленое – 150 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Перец красный сладкий

На сковороде разогреть топленое масло, положить в него разрезанную на 4 части луковицу и жарить до мягкости. Затем лук выбросить, а на сковороду ровным слоем насыпать муку и обжарить ее до кремового цвета. После этого добавить красный сладкий перец и небольшое количество бульона.

Все быстро размешать, подливая небольшими порциями горячий, но не кипящий бульон. Массу при непрерывном помешивании довести до кипения.

* * *

- Бульон – 6 стаканов
- Мука пшеничная – 1 столовая ложка
- Пшено – 3 столовые ложки
- Перец красный молотый, соль

Пшено замочить в холодной воде на 15 минут, а затем пропустить через мясорубку. После этого растереть его с красным молотым перцем добавить муку, посолить и развести получившуюся массу небольшим количеством холодного бульона.

Основной бульон вскипятить на слабом огне, влить в него разбавленную массу и дать прокипеть 5 минут.

Шхыущипс (приправа-соус)

- Молоко кислое – 2 стакана
- Сметана – 1 стакан
- Чеснок, соль

Соединить кислое молоко со сметаной, заправить по вкусу чесноком, растертым с солью. Эта приправа может быть гарниром к отварному мясу. Ее подают отдельно на маленьких тарелочках.

Мясной соус

- Мясо – 500 г
- Масло топленое – 100 г

♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Специи, чеснок, соль

В толстостенную посуду положить нарезанное ломтиками мясо, посолить, добавить специи, перемешать, плотно закрыть крышкой и варить до полного испарения жидкости. Готовое мясо залить соусом щипси.

Из карачаево-черкесской кухни

Шорпа

♦ Баранина – 800 г
♦ Лук репчатый – 500 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Рис – 250 г
♦ Айран – 250 г
♦ Жир курдючный – 100 г
♦ Сельдерей (корень) – 25 г
♦ Пастернак – 25 г
♦ Петрушка – 50 г
♦ Соль

Подготовленные крупные куски баранины промыть и обсушить салфеткой; положить на хорошо разогретую сковороду, обжарить и довести их до полуготовности. Затем залить кипящей водой и под крышкой довести до кипения, после чего огонь уменьшить, положить крупные головки репчатого лука, соль, красный молотый перец, пряные растения. Продолжать варить в закрытой посуде при умеренном нагреве. Незадолго до окончания варки положить нарезанный картофель, рис и варить. Затем лук вынуть.

При подаче шорпу заправить айраном. Если баранина постная, то шорпу можно заправить обжаренным репчатым луком.

Шорпа с цыпленком

♦ Цыпленок – 300 г
♦ Картофель – 300 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Перец сладкий – 100 г
♦ Масло сливочное – 30 г
♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Сметана – 50 г
♦ Вода – 850 мл
♦ Лук зеленый, зелень, соль

Тушку цыпленка нарубить на порционные куски, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену. Затем добавить соль и 20 минут варить на слабом огне. Картофель, морковь нарезать кубиками, репчатый лук – дольками, сладкий перец – кружочками. Лук, морковь и перец обжарить, отдельно обжарить картофель, соединить компоненты, добавить бульон, тушить 3 минуты, затем положить в кипящий бульон с цыпленком и сварить. Яйца взбить до густой пены, соединить со сметаной, влить тонкой струей в готовый суп и осторожно перемешать.

Шорпу можно подать со сметаной (20 г на порцию) и мелко нарезанным зеленым луком и зеленью.

Торта

♦ Курица – 1 кг
♦ Масло топленое – 4 столовые ложки
♦ Лук репчатый – 7 шт.
♦ Чеснок – 60 г
♦ Бульон – 1200 мл
♦ Перец черный молотый, соль

Курицу разрубить на порции, обжарить с луком, толченым чесноком и перцем, залить бульоном или горячей водой и варить до готовности.

Подать в пиалах.

Колбаски из бараньей печени

♦ Печень баранья – 500 г
♦ Жир бараний внутренний – 150 г
♦ Кишки бараньи (тщательно обработанные) – 200 г
♦ Мука кукурузная – 2 столовые ложки
♦ Чеснок, перец черный молотый, соль

Для чесночного соуса:

♦ молоко кислое – 2 стакана
♦ сметана – 1 стакан
♦ чеснок, кинза (зелень измельченная), соль

Печень и чеснок пропустить через крупную решетку мясорубки, добавить нарезанный мелкими кусочками внутренний жир, всыпать муку, соль, перец и всю смесь тщательно перемешать. Наполнить этой смесью очищенные и хорошо

промытые бараньи кишки, нарезанные небольшими кусками, и завязать концы. Подготовленные колбаски опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне. После закипания оболочку колбасок проколоть иглой.

Отваренные до полуготовности колбаски вынуть из кастрюли, слегка отжать руками, смочив ладони сильно охлажденной водой. Затем снова опустить их в кипящую воду и довести до готовности. Дать колбаскам немного остыть и подать без гарнира с чесночным соусом.

Чесночный соус: смешать кислое молоко со сметаной, добавить по вкусу растертый с солью чеснок и зелень кинзы. Соус подается отдельно.

Из дагестанской кухни

Чурпа натуральная

- ♦ Баранина – 500 г
- ♦ Фасоль – 150 г
- ♦ Картофель – 250 г
- ♦ Мука пшеничная – 200 г
- ♦ Лавровый лист, петрушка (зелень), перец, соль *Лапша:*
- ♦ мука пшеничная – 150 г
- ♦ вода – 30 мл
- ♦ яйцо – 1 шт., соль

Лапша: просеянную муку высыпать горкой на доску, сделать в ней углубление, влить туда холодную воду, добавить яйцо, соль и замесить довольно крутое тесто. Разрезать его на несколько кусочков, скатать их в шарики и оставить под полотенцем на 15 минут, после чего раскатать в пласты толщиной 1 мм. Пласты посыпать мукой и оставить для подсыхания на 15 минут. Затем сложить их один на другой, нарезать лентами шириной 5 см и каждую ленту мелко нашинковать. Готовую лапшу обсушить, сложить в сито и просеять муку.

Баранину порубить на куски, залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и всыпать фасоль. Когда мясо и фасоль станут мягкими, добавить картофель, нарезанный кубиками, лавровый лист, перец, соль. За 5 минут до конца варки всыпать лапшу. Готовый суп заправить мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп с зеленой стручковой фасолью

♦ Говядина или баранина – 400 г
♦ Фасоль (стручки) – 750 г
♦ Лук репчатый – 2 шт.
♦ Лавровый лист, перец, соль

Мясо нарезать маленькими кусочками, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить до полуготовности.

Стручки фасоли очистить от жилок и нарезать на кусочки длиной 3 см, отварить их и откинуть.

В бульон опустить стручки фасоли, добавить нашинкованный репчатый лук, перец, лавровый лист, соль. Варить до готовности.

Суп рисовый с курицей и курагой

♦ Курица – 200 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Рис – 80 г
♦ Курага – 80 г
♦ Вода – 1 л
♦ Чабрец (щепотка), соль

Курицу нарубить на куски по 40 г, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне до полуготовности. Затем положить перебранный и промытый рис, мелко нарезанные курагу, репчатый лук и доварить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить чабрец и соль.

Пельмени с крапивой

Тесто:
♦ мука пшеничная – 250 г
♦ яйца – 2 шт.
♦ вода, соль
Начинка:
♦ крапива молодая (свежие листья) – 300 г
♦ лук репчатый – 50 г
♦ масло топленое – 20 г
♦ соль
♦ сливочное масло или сметана

Начинка: листья молодой крапивы перебрать, промыть в проточной воде, обсушить на дуршлаге, мелко изрубить и поджарить на топленом масле вместе с мелко нашинкованным репчатым луком.

Тесто: в просеянной муке сделать углубление, вбить туда яйца, влить теплую подсоленную воду и замесить крутое тесто. Накрыть его салфеткой и дать постоять 30 минут. Затем перемесить, раскатать в пласт толщиной 2 мм, стаканом вырезать кружки, положить в середину каждого начинку, края защипать, соединив противоположные концы. Варить в большом количестве подсоленной воды.

Готовые пельмени подать к столу со сливочным маслом или сметаной.

Дурма

- Баранина – 400 г
- Рис – 0,5 стакана
- Лук репчатый – 4 шт.
- Петрушка или укроп (зелень), щавель конский, перец, соль,

Баранину пропустить через мясорубку, добавить промытый и обсушенный рис, нашинкованный репчатый лук, черный молотый перец, соль, влить 2 столовые ложки воды. Укроп и петрушку мелко порезать и смешать с фаршем. Фарш завернуть в листья конского щавеля и тушить в небольшом количестве бульона.

Буглама из курицы

- Курица – 300 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Алыча и курага – 30 г
- Кишмиш – 20 г
- Перец, соль

Репчатый лук нашинковать кольцами и потушить без масла.

Взять две кастрюли: в большую налить воды и в нее поставить кастрюлю поменьше. В меньшую кастрюлю положить нарезанные кусочки курицы, затем слой лука с алычой, курагой и кишмишем, затем опять слой курицы и т. д. Большую кастрюлю накрыть крышкой. При кипении пар от воды будет попадать в кастрюлю с курицей. Довести блюдо до готовности.

Курзе по-дербентски

Тесто:

- мука пшеничная – 600 г
- вода – 1 стакан
- соль *Фарш:*

♦ лебеда – 200 г
♦ крапива – 200 г
♦ черемша – 200 г
♦ щавель – 200 г
♦ яйца – 4 шт.
♦ лук (зеленый или репчатый) – 100 г
♦ жир – 40 г
♦ масло для заправки – 40 г
♦ соль, специи по вкусу

Курзе – самое распространенное блюдо дагестанской кухни.

Пшеничную муку просеять, добавить воду, соль, замесить тесто. Накрыть его салфеткой и дать отлежаться.

Фарш: лебеду, крапиву, черемшу и щавель перебрать, промыть, дать стечь воде, мелко порубить. Зеленый или репчатый лук слегка обжарить на масле или маргарине, перемешать с рубленой зеленью, добавить соль, сырые яйца.

Тонко раскатать тесто, вырезать стаканом кружочки. Каждый нужно вначале защипнуть с одной стороны елочкой и в этот «кармашек» осторожно положить фарш, следя, чтобы он не вытек. Края защипнуть и класть немедленно курзе в кипящую подсоленную воду на 15 минут.

Чеснок растереть, смешать со сметаной.

Подать со сметано-чесночной заправкой, с простоквашей, со сметаной.

Норху

♦ Зелень – 300 г
♦ Мука пшеничная – 400 г
♦ Творог – 300 г
♦ Масло – 50 г
♦ Лук зеленый – 100 г
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Сметана – 40 г
♦ Соль, специи по вкусу

Любую съедобную траву (лебеду, крапиву, щавель, кресс-салат) очистить от сорняков, хорошенько промыть, мелко нарубить. Зеленый лук тоже мелко нарезать и поджарить. Лук положить к измельченной траве и тушить 3 минуты, снять с плиты, добавить протертый творог и сырое яйцо, посолить.

Замесить пресное тесто, выдержав его 30 минут. Формочки диаметром 9 см и высотой 1,5 см смазать жиром. Тесто раскатать толщиной в 1,5 см, уложить в формочки. На середину положить фарш и накрыть таким же кружком теста. Края обрезать. Смочить

блюдо водой и выпекать в духовке. После выпечки смазать нохру маслом или сметаной.

Чепалгаш

Тесто:
♦ мука пшеничная – 300 г
♦ кефир – 300 мл
♦ сода питьевая – 0,5 чайной ложки
♦ соль – 0,5 чайной ложки
♦ вода *Начинка:*
♦ творог – 300 г
♦ яйца – 2 шт.
♦ соль

Из муки, кефира, соли и соды замесить тесто, добавить воду до нужной консистенции.

Творог пропустить через мясорубку, смешать с яйцами и солью.

Тесто раскатать, положить на него творожную начинку, защипнуть края лепешки в центре, после чего снова слегка раскатать, чтобы сгладить шов защипки. Запечь чепалгаш на сковороде без масла. После готовности сбрызнуть слегка горячей водой, разрезать на части и подать со сливочным маслом.

Из уйгурской кухни

Пахлан кавап

♦ Ягненок – 1 шт.
♦ Соль – 100 г
♦ Приправы (уксус, репчатый лук)

Ягненка выпотрошить и мариновать не менее 3–5 часов в смеси соли, уксуса, нашинкованного лука. Затем разжечь костер, насадить ягненка поперек на палку или железный прут и жарить на сильном огне, постоянно переворачивая его. Горящую шкурку соскабливать, а когда она сгорит, огонь уменьшить. Можно жарить ягненка и без шкурки.

Чешуря

Тесто:
♦ мука пшеничная – 500 г
♦ яйцо – 1 шт.

♦ вода – 300 мл
♦ соль – 1 столовая ложка
Начинка:
♦ баранина жирная – 1 кг
♦ лук репчатый – 200 г
♦ соль
Бульон:
♦ жир курдючный – 100 г
♦ лук репчатый – 1 шт.
♦ помидоры сушеные – 50 г
♦ кинза (зелень)

Из муки, воды, яйца и соли замесить тесто, раскатать его, разрезать на квадраты.

Для фарша нарубить мясо с луком, посолить, поперчить и хорошо размять.

Сформовать пельмени и отварить в костном бульоне. Готовые пельмени вынуть, а в бульон добавить курдючный жир, нарезанный на кусочки и растертый с луковицей, и сушеные помидоры. Пельмени залить прокипяченным бульоном и посыпать зеленью кинзы.

Гешлюк полу

♦ Рис – 1 кг
♦ Мясо – 2 кг
♦ Масло топленое, соль

Мясо нарезать мелкими кусочками или мелко нарубить. Кусочки мяса обжарить на кипящем масле, затем добавить рис и воду, посолить и варить до готовности.

notes

Примечания

1

Имеется в виду сушеная озерная корюшка, снетки.